

Bedienungsanleitung

für den TurboChef High h Batch 2™ Schnellgarofen



MODELL

SERIENNUMMER

INSTALLIERT VON

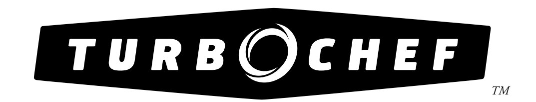
INSTALLATION ÜBERPRÜFT VON

NAME DES SERVICECENTERS / NUMMER

Für den Service oder zur Information:

TEL. NR. IN NORDAMERIKA:
Customer Service: 1-800-90TURBO

TEL.NR. AUSSERHALB VON NORDAMERIKA:
+1-214-379-6000 oder Ihr Vertragshändler



Die Informationen dieser Anleitung sind wichtig für korrekte Installation, Bedienung, Wartung und Reparatur dieses Gerätes. Bitte beachten Sie diese Anweisungen und Maßnahmen für zufriedenstellende Garergebnisse und jahrelangen problemlosen Service.

Irrtümer – erklärende, bildhafte oder Druckfehler – vorbehalten. Spezifikationen können ohne Ankündigung geändert werden.

Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig, und heben Sie sie für spätere Anlässe auf.

Inhaltsverzeichnis

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

⚠ WARNUNG: Bitte beachten Sie unbedingt bei Betrieb dieses Ofen alle Sicherheitsanweisungen auf Seite ii und auf allen folgenden Seiten der Anleitung, um Risiken wie Brand, Stromschlag, Feuer, Verletzungen, Beschädigung und Defekten am Gerät oder in der Umgebung des Gerätes zu verringern. Unkorrekte Installation, Einstellungen, Änderungen, Service oder Wartung des Gerätes können Schäden, Verletzungen oder den Tod verursachen. Lesen Sie die Installations-, Betriebs- und Wartungsanleitungen vor Installations- oder Servicearbeiten am Gerät sorgfältig durch.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- ☐ Benutzen Sie das Gerät nur für den in dieser Anleitung beschriebenen Gebrauch.
- ☐ Servicearbeiten an diesem Ofen sollten nur von qualifizierten Technikern vorgenommen werden. Bitte nehmen Sie Kontakt mit dem nächsten autorisierten Serviceunternehmen für Überprüfungen, Reparaturen oder Einstellungen auf.
- ☐ Stellen Sie immer sicher, dass das Gerät vor Servicearbeiten, Reparaturen oder Einstellungen an Komponenten oder Teilen komplett vom Stromkreis getrennt ist.
- ☒ Das Kabel NICHT in der Nähe von beheizten Flächen anbringen.
- ☒ KEINE brennbaren Flüssigkeiten oder Dämpfe (z. B. Benzin) in Nähe des Gerätes lagern oder benutzen.
- ☒ KINDER dürfen das Gerät NICHT bedienen.
- ☒ Korrosive Chemikalien oder Dämpfe dürfen NICHT im Gerät gelagert werden. Es ist nicht für den Einsatz als Industrie- oder Laborgerät ausgelegt.
- ☒ Das Gerät NICHT betreiben bei
  - beschädigtem Kabel oder Stecker
  - unkorrekter Funktion
  - nach Beschädigung oder Sturz.
- ☒ Geräteöffnungen NICHT abdecken oder blockieren.
- ☒ Das Gerät NICHT im Freien lagern.
- ☒ Das Gerät NICHT in der Nähe von Wasser benutzen.
- ☒ Das Gerät oder seine Komponenten (z. B. Kabel, Stecker etc.) NICHT in Wasser eintauchen.
- ☒ Das Kabel NICHT über die Kante eines Tischs oder Tresens hängen lassen.

Verringern von Brandrisiko

Falls sich Material im Ofen entzündet oder Rauch entsteht:

1. Ofentür geschlossen lassen.
2. Das Gerät ausschalten.
3. Den Gerätestecker herausziehen oder die Energiezufuhr mit dem Sicherungs-/Hauptschalter ausschalten.

- ☐ Aufpassen, dass kein Papier, Plastik oder sonstige brennbare Materialien zur Unterstützung des Garvorgangs im Garraum sind.
- ☒ KEINE Teile im Garraum lassen, wenn der Ofen nicht benutzt wird.
- ☒ KEINE in Frischhalte- oder Kunststoff-Folie verpackten Teile in das Gerät geben.
- ☒ Produkte NICHT übergaren.

Schäden am Gerät vorbeugen

- ◻ Das Gerät täglich reinigen (Seite 9). Unterlassen der Reinigung beeinträchtigt die Garleistung und verkürzt die Lebensdauer des Ofens.
- ◻ Einmal monatlich, oder je nach Beanspruchung des Ofens öfter, muss die Grundreinigung durchgeführt werden (Seiten 10 - 11). Unterlassen der Grundreinigung beeinträchtigt die Garleistung und verkürzt die Lebensdauer des Ofens. Das Gerät nur mit TurboChef Ofenreiniger reinigen.
- ◻ Das Gerät nur betreiben, wenn Produkte im Garraum sind.
- ⊠ NICHT mit einem Wasserstrahl reinigen.
- ⊠ Die Gerätetür NICHT heftig zuschlagen oder mit Gewalt schließen.
- ⊠ Die Tür NICHT dauernd öffnen und schließen, um den Status der Produkte zu prüfen.
- ⊠ Nach dem Reinigen (oder auch zu anderen Zeiten) KEINE Reste von Reinigungsmitteln oder Wasser im Garraum lassen.
- ◻ Bei Servicearbeiten nicht die Isolation abziehen, um Zugang zu Komponenten zu bekommen. Suchen Sie den Rand der Isolierung und nehmen Sie das Klebeband ab, das sie hält.

Erdungsvorschriften

 WARNUNG: Unsachgemäße Erdung erhöht das Risiko für einen Stromschlag.

Das Gerät muss geerdet werden. Es hat ein Kabel mit Erdungsader und Stecker, das bei Kurzschluss das Risiko eines Stromschlags durch ein Stromableitkabel verringert. Das Kabel muss an einen ordnungsgemäß installierten und geerdeten Ausgang angeschlossen werden. Für mehr Informationen über Erdungsvorschriften oder zur Prüfung, ob das Gerät korrekt geerdet ist, nehmen Sie bitte Kontakt mit einem Elektriker oder Servicetechniker auf.

- ⊠ KEIN Verlängerungskabel verwenden. Bei zu kurzem Kabel lassen Sie in der Nähe des Gerätes von einem Elektriker oder Servicetechniker einen Elektroanschluss legen.

Austausch des Elektrokabels

Zur Vermeidung potentieller Gefahren darf nur der Hersteller, ein autorisierter Servicetechniker oder eine ähnlich qualifizierte Person ein beschädigtes Kabel austauschen.

Spezifikationen und Installation

Funktion

Der TurboChef® High h Batch 2TM Ofen erzielt einen hohen Wärmetransfer zum Schnellgaren durch Umwälzen fokussierter Düsenumluft mit Geschwindigkeiten bis zu 95 km/h. Die Technologie besteht aus dem Einsatz eines Gebläses mit variabler Geschwindigkeit, einem oszillierenden Rost und einem katalytischen Konverter. Das zusammen resultiert in einer minimalen Eingangsenergie, hoher Produktqualität und einem UL zertifizierten Betrieb ohne Abzugshaube.

Zertifizierungen

UL, cUL, NSF, TÜV, CE










UL (KNLZ) ist für Betrieb ohne Abzugshaube zugelassen.

Abmessungen

Einzelgeräte		
Höhe	442	mm
mit Füßen*	544	mm
ohne Füße	442	mm
Breite	658	mm
Tiefe	742	mm
mit Griff	805	mm
Gewicht	71	kg
Gestapelte Geräte (Stapelkit erforderlich)		
Höhe		
mit Füßen	1087	mm
ohne Füße	986	mm
Breite	658	mm
Tiefe	742	mm
mit Griff	805	mm
Gewicht	142	kg

* Fußhöhe 102 mm

Garraum		
Höhe	203	mm
Breite	476	mm
Tiefe	425	mm
Inhalt	41.1	Liter
Wandabstand		
Oben	51	mm
Seitlich	51	mm

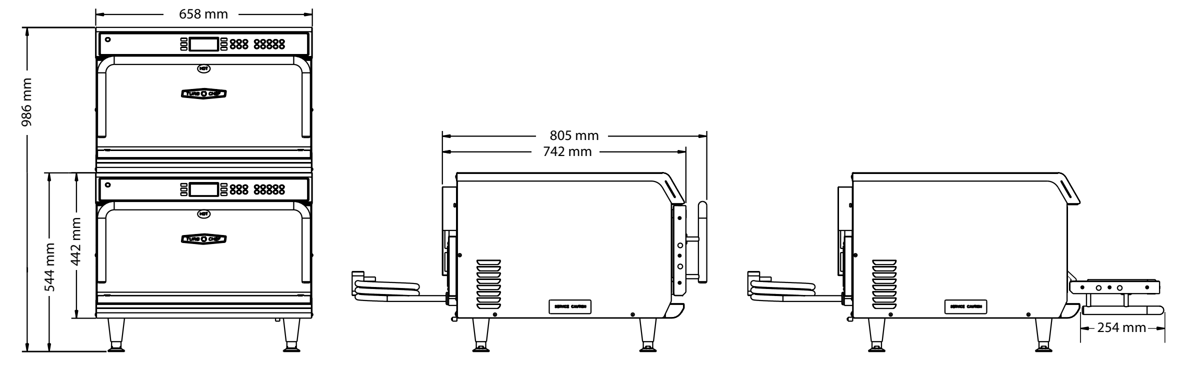


BILD 1: Abmessungen High h Batch 2

Konstruktion

Außen

- Front, obere Abdeckung und Rückwand aus Edelstahl, Seiten pulverbeschichtet
- 102 mm matt-schwarze Füße
- Ergonomischer, pulverbeschichteter, isolierter Türgriff

Innen

- Garraum aus CNS 1.4301
- Austauschbare Düsenbleche für individuelle Garergebnisse

Elektrodaten

U.S.A

- HHB (P/N: HHB-8603-1)

Phasen	1
Spannung*	208/240 VAC
Frequenz	50/60 Hz
Stromstärke	24 A
Max. Stromstärke	30 A
Anschlusswert	5 kW
Kabel	6 mm², 3 Adern, 1,8 m, SOOW
Stecker	NEMA 6-30P

Kanada

- HHBC (P/N: HHB-8603-1C)

Phasen	1
Spannung*	208/240 VAC
Frequenz	50/60 Hz
Stromstärke	24 A
Max. Stromstärke	50 A
Anschlusswert	5 kW
Kabel	6 mm², 3 Adern, 1,8 m, SOOW
Stecker	NEMA 6-50P

*Die Smartvoltsensor-Technologie ermittelt automatisch die Betriebsspannung und fordert den Betreiber auf, das Gerät auf die richtige Einstellung zu konfigurieren (208 oder 240V). Allerdings kompensiert es keine Situationen wie Spannungsausfall oder Überspannung.

Lateinamerika

- HHBLA (P/N: HHB-8603-1K-2073)

Phasen	1
Spannung	230 VAC
Frequenz	50/60 Hz
Stromstärke	24 A
Max. Stromstärke	30 A
Anschlusswert	5 kW
Kabel	6 mm², 3 Adern, 1,8 m, SOOW
Stecker	NEMA 6-30P

Europa/Asien/Pazifik

- HHBEW (P/N: HHB-8603-1W)

Phasen	3
Spannung	400 VAC
Frequenz	50/60 Hz
Stromstärke	10 A
Max. Stromstärke	16 A
Anschlusswert	5 kW
Kabel	HO7RN-F, 5 Adern
Stecker	IEC 309, 5 Kontakte, 16 A

- HHBED (P/N: HHB-8603-1D)

Phasen	3
Spannung	230 VAC
Frequenz	50/60 Hz
Stromstärke	18 A
Max. Stromstärke	20 A
Anschlusswert	5 kW
Kabel	HO7RN-F, 4 Adern
Stecker	IEC 309, 4 Kontakte, 32 A

Großbritannien/Irland

- HHBUK (P/N: HHB-8603-1K)

Phasen	1
Spannung	230 VAC
Frequenz	50/60 Hz
Stromstärke	24 A
Max. Stromstärke	30 A
Anschlusswert	5 kW
Kabel	HO7RN-F, 3 Adern
Stecker	IEC 309, 3 Kontakte, 32 A

ACHTUNG: Der Betreiber ist verantwortlich dafür, dass Spannung entsprechend der o. g. Spezifikation zur Verfügung steht. Für weitere Informationen nehmen Sie bitte Kontakt mit einem qualifizierten Elektriker auf.

Standardeigenschaften

- Integraler katalytischer Umluftkonverter für UL gelisteten Betrieb ohne Abzugshaube (UL KNLZ).
- Austauschbare obere und untere Düsenbleche für produktspezifisches Garen.
- Fokussiertes Düsenumluftsystem mit variabler Geschwindigkeit.
- Oszillierender Ofenrost für hohen, gleichmäßigen Wärmetransfer.
- Backblech für Pizza, 400mm
- Smartvoltsensor-Technologie* (nur U. S. A.)
- Gerät stapelbar (Stapelkit erforderlich)
- Smartmenüsystem zum Speichern von bis zu 72 Rezepten
- Eingebautes Eigendiagnosesystem zur Überwachung von Gerätekomponenten und -leistung
- Einschließlich Kabel und Stecker
- Garantie - 1 Jahr auf Teile und Arbeit.

Leistung

- Wärmetransferraten (h) = 3-4 Mal so hoch wie ein Standard-Konvektionsofen
- Wärmetransferraten (h) = 2 Mal so hoch wie ein Standard-Durchlaufofen

Installation

Installation oder Aufstellung dieses Gerätes darf nur in Übereinstimmung mit den weiter unten und auf den Seiten 4 – 6 genannten Vorschriften erfolgen.

Verpackung

Alle Geräte sind in einem doppelwandigen Wellpappekarton auf Palette verpackt. Falls das Gerät aus irgendeinem Grund von seinem ursprünglichen Aufstellungsort weiter transportiert werden soll, empfiehlt TurboChef, die Verpackung gut aufzubewahren.

Reklamation von Transportschäden

Bei Anlieferung muss das Gerät ausgepackt und sofort auf eventuelle Schäden untersucht werden. Für eine Reklamation muss innerhalb 24 Stunden nach Erhalt der Lieferung mit dem Transportunternehmen Kontakt aufgenommen werden. TurboChef ist nicht für Transportschäden haftbar.

Anheben und Aufstellen des Geräts



ACHTUNG: Der Ofen wiegt etwa 71 kg. Es sind zwei oder mehr Personen zum Heben erforderlich.



ACHTUNG: Zum Vermeiden von Verletzungen oder von Beschädigungen am Gerät darf es NICHT an der Front- oder Rückseite oder am Griff angehoben werden.



ACHTUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät immer auf einem Arbeitstisch oder Tresen steht. TurboChef erkennt ein heruntergefallenes Gerät nicht als Garantiefall an und ist nicht haftbar für jegliche daraus entstehenden Schäden/ Verletzungen.

Anheben und Aufstellen des Ofens:

1. Eine oder mehrere Personen rechts und links vom Gerät aufstellen.
2. Den Ofen von unten anheben.
3. Das Gerät auf eine mindestens 762 mm breite Fläche mit einer Tragfähigkeit von mindestens 76 kg stellen.

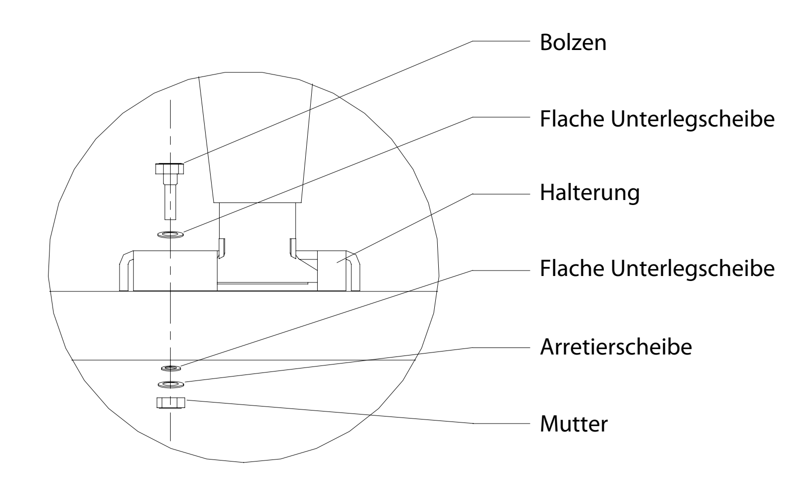


BILD 2: HHB 2 Ofen auf TurboChef Transportwagen

BILD 3: Gestapelte HHB2 Öfen (zwei Aufstellungsarten)

Ofen auf Transportwagen

Siehe Bild 2 auf Seite 4.

1. Die Wagenrollen feststellen.
2. Den Ofen auf den Wagen stellen.

 ACHTUNG: Versuchen Sie nicht, das Gerät mit weniger als 2 Personen anzuheben.

 ACHTUNG: Beim Anheben des Gerätes an jeder Seite mindestens eine Person aufstellen. Das Gerät nicht an der Front- oder Rückseite anheben und nicht den Griff zum Heben benutzen.

 ACHTUNG: Die Geräte nicht gestapelt auf einem Wagen transportieren

3. An jedem Gerätefuß eine Halterung anbringen (Bausatz HHB-8206 enthält vier Halterungen).
4. Jeden Gerätefuß durch Angleichen der Halterung an die Lochungen auf dem Transportwagen sichern, dann mit den in Bild 2 aufgelisteten Teilen befestigen.

Gestapelte Geräte

1. Stellen Sie sicher, dass die Aufstellfläche das Gewicht von 142 kg der gestapelten Geräte tragen kann.
2. Jedes Gerät ausreichend abkühlen lassen und dann den Stecker ziehen.
3. Wenn Geräte auf einem Gerätewagen gestapelt werden sollen, muss der untere Ofen auf dem Wagen festgeschraubt und die Wagenrollen festgestellt werden (Bild 2).
4. Die Stapelhalterung an der Geräterückseite mit den vorhandenen Ofenschrauben, wie in Bild 3 dargestellt, befestigen.
5. Die Schrauben des oberen Ofens entfernen, wie in Bild 3 gezeigt.
6. Falls gewünscht, die Füße des oberen Gerätes abnehmen.

HINWEIS: Die Geräte können entweder mit oder ohne Füße des oberen Ofens gestapelt werden.

7. Das obere Gerät auf das untere stellen.

 ACHTUNG: Versuchen Sie nicht, den Ofen mit weniger als 2 Personen anzuheben.

 ACHTUNG: Beim Anheben des Gerätes mindestens eine Person an jeder Seite aufstellen. Das Gerät nicht an der Front- oder Rückwand anheben oder den Griff zum Heben benutzen.

8. Die Lochungen der Halterung mit denen im oberen Ofen angleichen und die Schrauben wieder anziehen.

 ACHTUNG: Nicht mehr als zwei Geräte stapeln.

Einbauinstallation

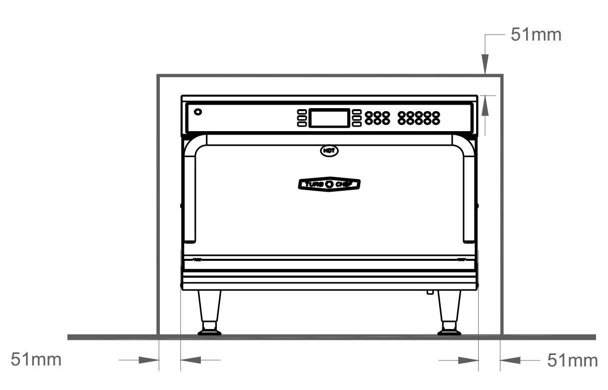
TurboChef Öfen sind ausgelegt zur Aufstellung auf einem Arbeitstisch oder Tresen. Sie sind nicht vorgesehen zur fest eingebauten, umschlossenen Installation.

„Eingebaute, umschlossene Installation" wird definiert als Installation eines Ofens in ein Bauteil, das das Gerät an fünf Seiten umschließt (oben, rückseitig, unten, an den Seiten).

Falls das Gerät „eingebaut" wird, muss der Anwender folgendes sicherstellen, siehe Bild 4:

- Zusätzlicher Lüfter im Umbaugehäuse.
- Mindestens 51 mm Abstand zu jeder Einbauseite.

Der Betreiber ist verantwortlich für den Ausgleich jeglicher zusätzlicher Zeit, die für den Ausbau des Gerätes zu Servicezwecken benötigt wird.



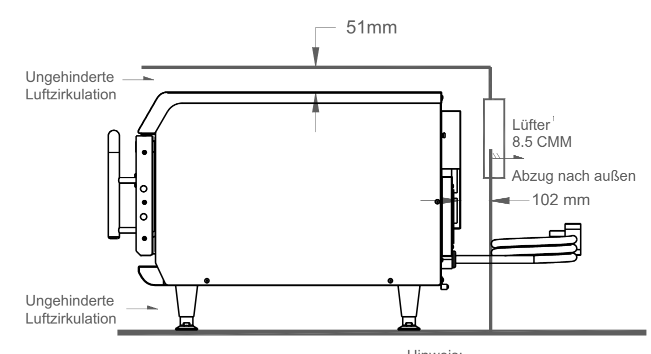


BILD 4: Einbauinstallation

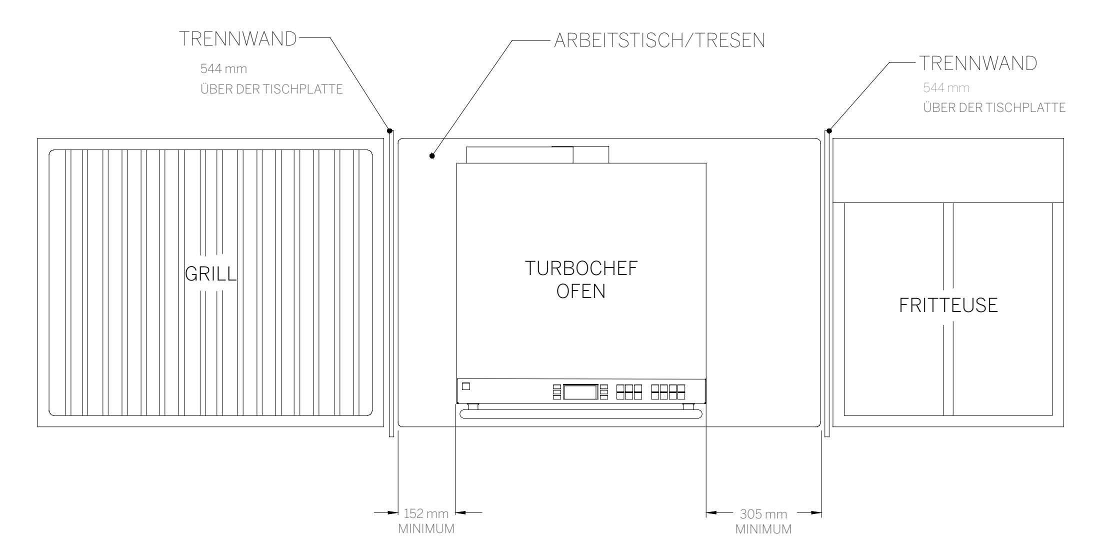


Bild 5: Installation neben einer offenen Wärmequelle

Installation neben einer offenen Wärmequelle

Bei Aufstellung eines TurboChef Ofens neben einer offenen Wärmequelle muss folgendes strikt beachtet werden (Bild 5):

- Sicherstellen, dass der Ofen mindestens 152 mm Abstand nach oben und mindestens 51 mm an jeder Seite hat.
- Bei Aufstellen neben einem Grill oder offenen Herd muss eine Trennwand zwischen dem Ofen und der offenen Wärmequelle mit einem Mindestabstand von 152 mm zwischen dem Ofen und der Trennwand angebracht werden.
- Wird der Ofen neben einer Fritteuse installiert, muss eine Trennwand zwischen dem Ofen und der Fritteuse mit mindestens 305 mm zwischen dem Ofen und der Trennwand angebracht werden.
- Die Höhe der Trennwand muss höher oder ebenso hoch sein wie der Ofen (544 mm).

Inbetriebnahme

Wenn das Gerät ordnungsgemäß auf dem Arbeitstisch steht:

1. Das Verpackungsmaterial aus dem Garraum entfernen.
2. Den Ofenrost auf die Halterungsstifte setzen.
3. Den Gerätestecker in eine entsprechende Wandsteckdose stecken (siehe Elektrospezifikation Seite 2).
4. Der Ofen ist werkseitig vorprogrammiert und kann sofort betrieben werden.

Lüftungsanforderungen

Der Turbochef HhB 2 Ofen ist beim Underwriter's Laboratory zum abzugsfreien Betrieb für alle Speisen mit der Ausnahme von sogenannten "Fettigen rohen Proteinen" zugelassen worden (UL KNLZ).
Diese Speisen beinhalten Geflügel mit Knochen und Haut, rohes Hackfleisch, roher Speck, rohe Wurst, Steaks, usw.. Bevor sie diese Arten von Speisen kochen bitte kontaktieren sie die für Heizung, Lüftung und Klimatisierung zuständigen örtlichen Behörden um Auskunft bezüglich der lokalen Vorschriften zu erhalten.

Um eine kontinuierliche Einhaltung der Vorschriften zu sichern, müssen dauernde saubere und hygienische Bedingungen um den Ofen bestehen.

Anmerkung: In keinem Falle ist der Hersteller haftbar für Schäden oder Verletzungen, die das Resultat einer unvorschriftsmäessigen Installierung bezüglich der oben genannten Vorschriften und gesetzlichen Regulierungen sind. Eine Nichteinhaltung dieser Vorschriften kann zu einer einstweiligen Unterlassungsanordnung des zuständigen Gesundheitsamtes führen bis die unzulässigen Bedingungen behoben sind.

Optionale Installationen

Ofenbefestigungskit (ET-NR.: TC3-0242 KIT)

Die Ofenbefestigungsvorrichtung ist eine Option zum Feststellen des Gerätes als Schutz gegen Vorwärtsbewegung bei Betrieb und Reinigung. Es schützt das Gerät nicht davor, von der Aufstellfläche zu fallen, wenn es weggezogen wird oder wenn die Gerätefüße an der Kante abgleiten. Für mehr Informationen rufen Sie 1-800-90TURBO oder Ihren Fachhändler an.

Ofentransportwagen

Konstruktion

- Lieferbare Höhen: 457 mm oder 610 mm
- CNS 1.4301
- Deckplatte aus 2,5 mm CNS 1.4301
- Geschlossenes Bord aus 1,5 mm CNS 1.4301
- Vier 152 mm hohe, auf Edelstahlfüße geschraubte Rollen aus Polyurethan, die beiden vorderen mit Sicherheitsfeststellern.

Standardeigenschaften

- Verstärkung: Geschweißte Eckbleche zwischen Beinen und Deckplatte für Stabilität und Festigkeit
- Rahmen: Voll geschweißt aus 38 x 38 mm Vierkant-Edelstahlrohr
- Einfacher Zusammenbau

Für mehr Informationen rufen Sie 1-800-90TURBO oder Ihren Fachhändler an.

Abmessungen 457 mm Transportwagen

Höhe	457	mm
mit einem Ofen	1001	mm
mit gestapelten Öfen*		
oberes Gerät ohne Füße	1443	mm
oberes Gerät mit Füßen	1544	mm
Breite	706	mm
mit einem Ofen	706	mm
mit gestapelten Öfen*	706	mm
Tiefe	676	mm
mit einem Ofen	805	mm
mit gestapelten Öfen*	805	mm

Abmessungen 610 mm Transportwagen

Höhe	610	mm
mit einem Ofen	1153	mm
mit gestapelten Öfen*		
oberes Gerät ohne Füße	1595	mm
oberes Gerät mit Füßen	1697	mm
Breite	706	mm
mit einem Ofen	706	mm
mit gestapelten Öfen*	706	mm
Tiefe	676	mm
mit einem Ofen	805	mm
mit gestapelten Öfen*	805	mm

*Stapelkit erforderlich.

Eine Anleitung zum Zusammenbau wird mit dem Wagen geliefert. Falls weitere Hilfe benötigt wird, rufen Sie 1-800-90TURBO oder Ihren Fachhändler an.

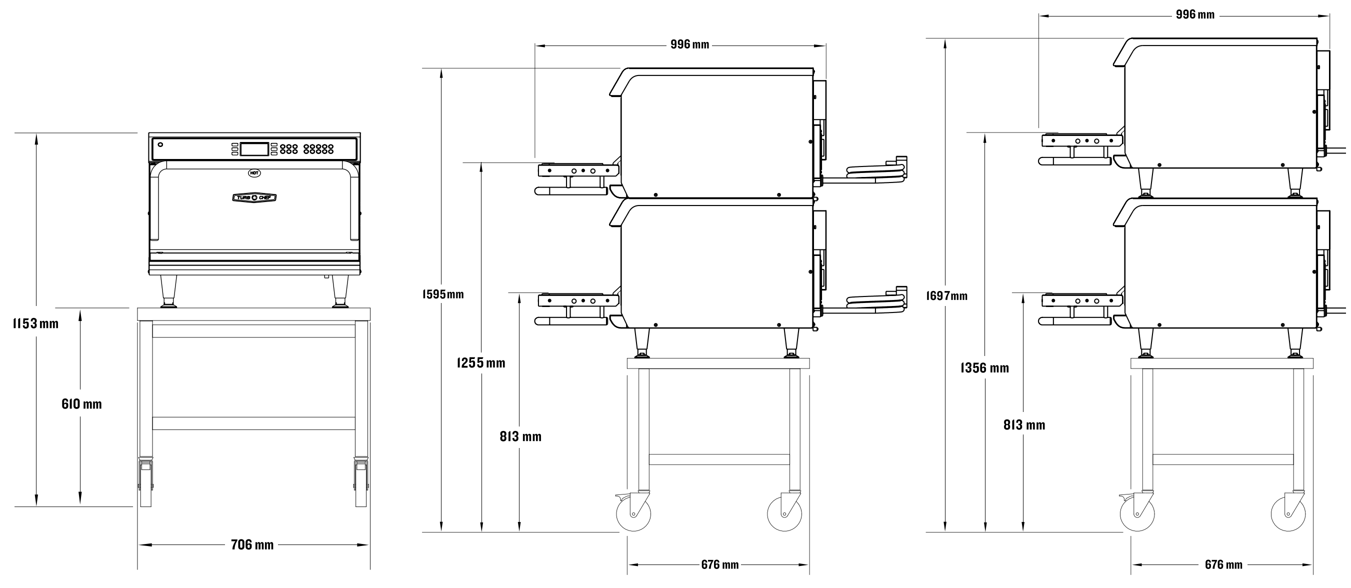


BILD 6: 610 mm Transportwagen mit Ofen (Öfen)

HINWEIS: Bei Einsatz des 457 mm Wagens müssen 152 mm von allen Maßen abgezogen werden.

Ersatz/Austausch der Düsenbleche

Siehe Bild 7. Die Düsenbleche oben und unten garantieren, dass die heiße Luft für eine verbesserte Produktqualität gleichmäßig verteilt wird. Für produktspezifische Ergebnisse können Düsenbleche mit unterschiedlichen Lochmustern installiert werden.

Herausnehmen des unteren Düsenblechs:
1. Das Gerät ausschalten und die Garraumtemperatur unter 66 °C abkühlen lassen.
2. Den Rost herausnehmen.
3. Die beiden unteren Halteschienen abnehmen.
4. Das untere Düsenblech herausnehmen.

Herausnehmen des oberen Düsenblechs:
1. Das Gerät ausschalten und die Garraumtemperatur unter 66 °C abkühlen lassen.
2. Den Rost herausnehmen.
3. Die Filterhalterung abnehmen.
4. Die beiden oberen Halteschienen abnehmen.
5. Falls mehr Platz benötigt wird, das Luftleitblech von der Geräterückwand mit einem Kreuzschlitz-Schraubendreher abschrauben.
6. Das obere Düsenblech abnehmen.

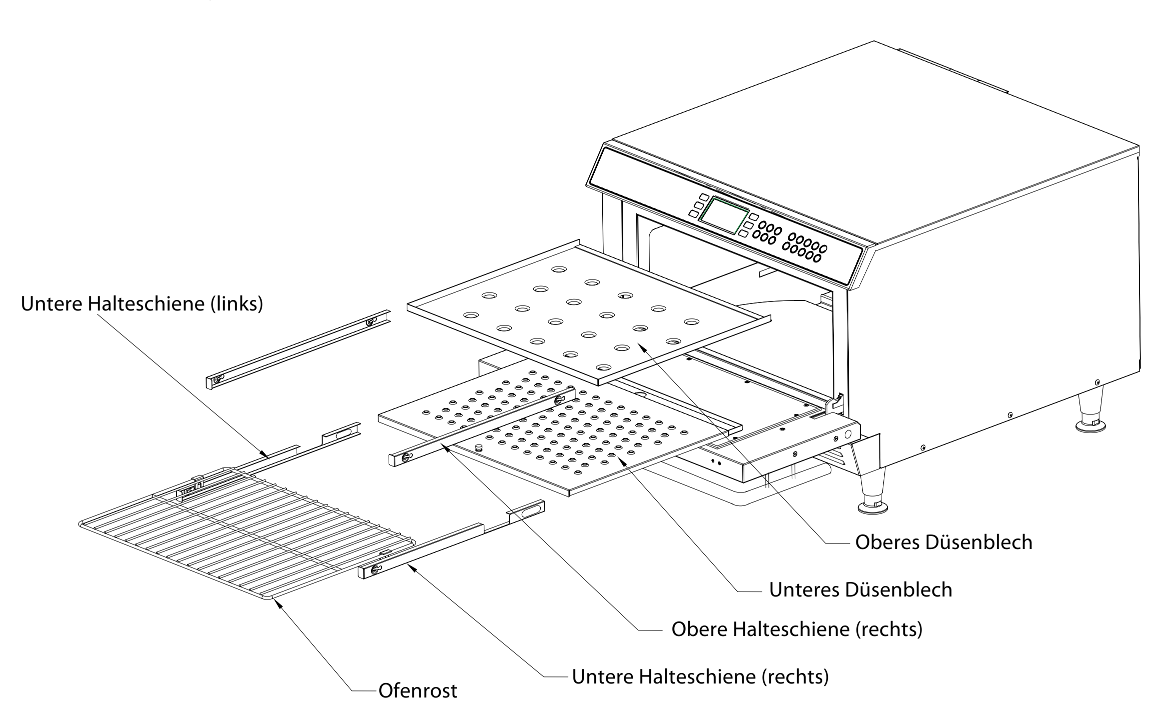


BILD 7: Abnehmen der Düsenbleche

Wartung

Die im Folgenden beschriebene tägliche Reinigung und die Grundreinigung helfen, den High h Batch 2 Ofen instand zu halten. Unbedingt nur den TurboChef Ofenreiniger verwenden. Jedes andere Mittel kann das Gerät beschädigen und die Garantie auf wesentliche Teile aufheben. Zum Bestellen von TurboChef Ofen Reiniger, Oven Guard, oder neuen Filtern rufen Sie 1-800-90TURBO, +1-214-379-6000 oder Ihren Fachhändler an.



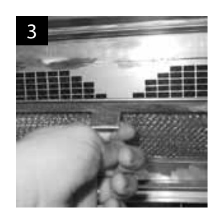
Reinigungs- und Hilfsmittel: TurboChef Ofenreiniger (ET-NR.: 103180), Oven Guard (ET-NR.: 103181), Nylonscheuerschwamm, Reinigungstuch, weiche Bürste, Kreuzschlitz-Schraubendreher (nur falls zum Herausnehmen des oberen Düsenblechs erforderlich).

Schritt 1: Den Ofen vorbereiten.

- ☐ Gerät ausschalten - die EIN-/AUS-Taste drücken.
- ☐ NICHT versuchen, den Ofen zu reinigen, bevor im Display „Bereit zum Reinigen" – „Ready to Clean" erscheint.



 ACHTUNG: Es kann zu Verletzungen/Schäden kommen, wenn das Gerät vor der Reinigung nicht ordnungsgemäß abgekühlt ist.



Schritt 2: Den Ofenrost herausnehmen.

- ☐ Den Rost spülen, klarspülen, desinfizieren und abtrocknen.



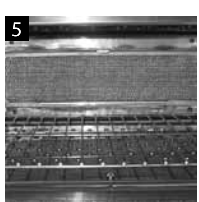
Schritt 3: Den Fettfilter reinigen.

- ☐ Den Filterriegel anheben und herausziehen, bis Filter und Halterung flach liegen (Bild 3).
- ☐ Den Filter aus der Halterung nehmen und vorsichtig spülen.



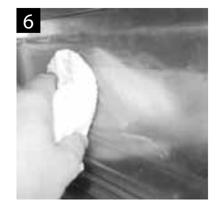
⚠ VORSICHT: Den Filter NICHT scheuern oder mit Wasserstrahl reinigen.

- ☐ Bei Bedarf den Filter (HHB-8287) austauschen, falls er große Löcher hat oder sich aus dem Rahmen löst.



Schritt 4: Gerätetür und Garraum reinigen.

- ☐ Speisereste mit einem feuchten Tuch entfernen.
- ☐ Bei starker Verschmutzung TurboChef Ofenreiniger aufsprühen und 5 Minuten einwirken lassen.
- ☐ Mit einem Nylonscheuerschwamm reinigen.
- ☐ Tür und Garraum mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.
- ☐ Mit einem sauberen, trockenen Tuch den Garraum gründlich trocken reiben.



Schritt 5: Fettfilter und Ofenrost wieder einsetzen.

Schritt 6: Oven Guard auftragen.

- ☐ Siehe Anleitung auf der Flasche.



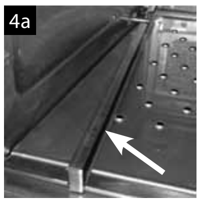
Schritt 7: Das Gerät außen mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.

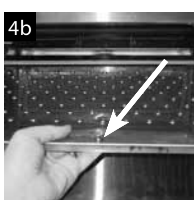
 VORSICHT: KEINE chemischen Mittel in irgendwelche Öffnungen sprühen, wie z. B. die Lüftungsschlitze an den Seitenwänden oder die Kühlgebläse an der Geräterückwand. Das kann wesentliche Komponenten beschädigen, und Sie müssen den Service ohne Garantieanspruch rufen.



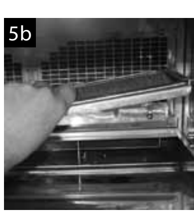












Grundreinigung

TurboChef empfiehlt eine Grundreinigung einmal im Monat oder öfter, je nach Beanspruchung des Gerätes.

Schritt 1: Den Ofen vorbereiten.

- Das Gerät ausschalten - die EIN-/AUS-Taste drücken.
- NICHT versuchen, den Ofen zu reinigen, bevor das Display „Bereit zur Reinigung“ – „Ready to Clean“ anzeigt.

 ACHTUNG: Es kann zu Verletzungen/Schäden kommen, wenn das Gerät vor der Reinigung nicht ordnungsgemäß abgekühlt ist.

Schritt 2: Den Ofenrost herausnehmen.

- Den Rost spülen, klarspülen, desinfizieren und abtrocknen.

Schritt 3: Reinigen der Ofentür.

- Speisereste mit einem feuchten Tuch entfernen.
- Bei hartnäckiger Verschmutzung TurboChef Ofenreiniger aufsprühen und 5 Minuten lang einwirken lassen.
- Mit einem Nylonscheuerschwamm abwischen.
- Die Ofentür mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.

Schritt 4: Herausnehmen des unteren Düsenblechs.

- Die linke und rechte Halteschiene leicht in Richtung Garraummitte (Bild 4a) und dann ganz heraus ziehen.
- Das untere Düsenblech herausnehmen, dazu die Rändelschraube greifen, das Blech hoch und dann herausheben (Bild 4b).
- Das untere Düsenblech und die Halteschienen spülen, klarspülen, desinfizieren und trocken reiben.

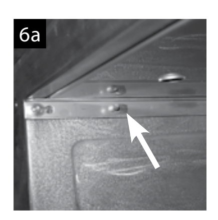
Schritt 5: Fettfilter und Halterung herausnehmen.

- Den Filterriegel anheben und herausziehen, bis der Filter flach liegt (Bild 5a).
- Die rechte Seite der Filterhalterung heben, bis Sie den Filter herausnehmen können (Bild 5b).
- Den Filter aus der Halterung nehmen und vorsichtig spülen.

 VORSICHT: Den Filter NICHT scheuern oder mit Wasserstrahl reinigen.

- Die Filterhalterung spülen, klarspülen, desinfizieren und trocken reiben.
- Den Filter wieder in die Halterung einsetzen. Bei Bedarf den Filter (HHB-8287) austauschen, falls er große Löcher hat oder sich aus dem Rahmen löst.

Weiter Seite 11.

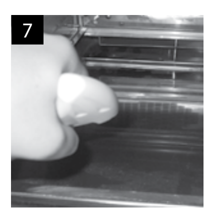


Schritt 6: Herausnehmen des oberen Düsenblechs.

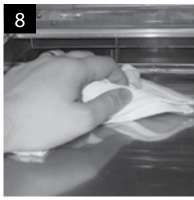
- ☐ Die beiden oberen Halteschienen durch Ziehen des Stiftes abnehmen (Bild 6a).
- ☐ Das obere Düsenblech herausnehmen. Falls weiterer Platz erforderlich ist, das Luftleitblech mit einem Kreuzschlitz-Schraubendreher entfernen (Bild 6b).
- ☐ Das obere Düsenblech und die Halteschienen spülen, klarspülen und trocken reiben.

Schritt 7: Reinigen des Garraums.


VORSICHT: TurboChef Ofenreiniger NICHT direkt auf die Geräterückwand sprühen. Dadurch können wesentliche Komponenten beschädigt werden, und Sie müssen den Service ohne Garantieanspruch rufen.



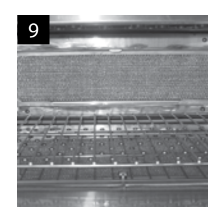
- ☐ TurboChef Ofenreiniger aufsprühen zum Auflösen hartnäckiger Verschmutzung, 5 Minuten lang einwirken lassen.
- ☐ Mit einem Nylonscheuerschwamm abwischen.
- ☐ Den Garraum gründlich mit einem sauberen, feuchten Tuch auswischen.



Schritt 8: Den Garraum trocknen.

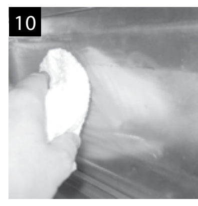
- ☐ Mit einem sauberen, trockenen Tuch den Garraum gründlich trocken reiben.


ACHTUNG: Das Gerät NICHT betreiben, wenn Wasser, Reinigungsmittel oder Speisereste auf dem Geräteboden sind.



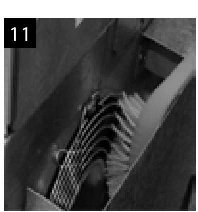
Schritt 9: Alle gereinigten Teile wieder einsetzen.

- ☐ In folgender Reihenfolge:
  1. Luftleitblech (falls herausgenommen)
  2. Oberes Düsenblech
  3. Obere Halteschienen
  4. Unteres Düsenblech
  5. Untere Halteschienen
  6. Fettfilter mit Halterung
  7. Ofenrost



Schritt 10: Oven Guard auftragen.

- ☐ Siehe Anleitung auf der Flasche.



Schritt 11: Reinigen des Kühllüftergehäuses

- ☐ Mit einer trockenen, weichen Bürste das hintere Kühllüftergehäuse reinigen.

Schritt 12: Den Ofen außen mit einem sauberen, trockenen Tuch abwischen.


ACHTUNG: KEINE chemischen Mittel in irgendwelche Öffnungen sprühen wie die Lüftungsschlitze an den Seitenwänden oder die Öffnungen für den Kühllüfter an der Geräterückwand. Dadurch können wesentliche Komponenten beschädigt werden, und Sie müssen den Service ohne Garantieanspruch rufen.



Betrieb des Ofens

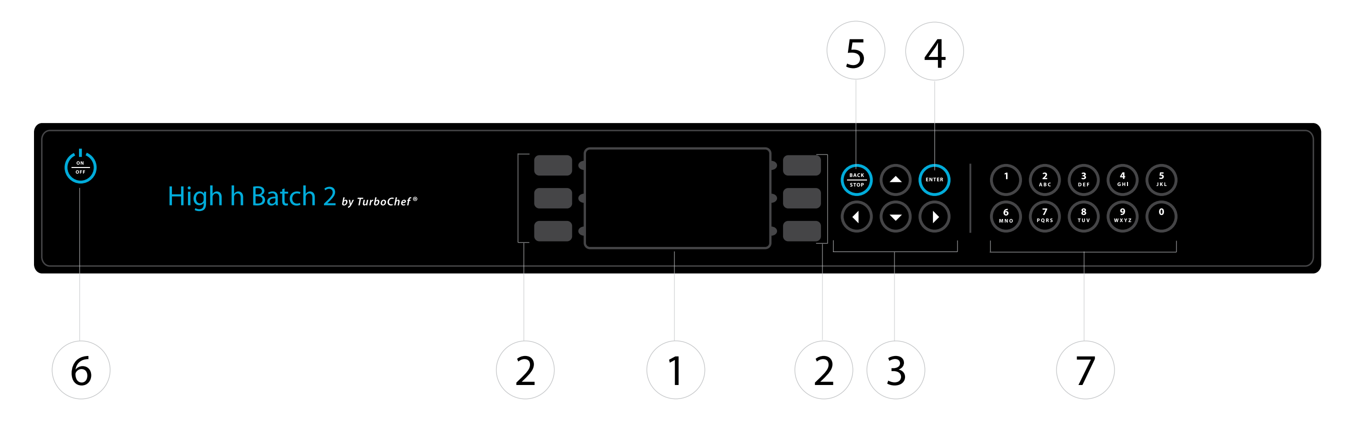


BILD 8: High h Batch 2 Tastenbedienblende

Dieses Kapitel enthält Informationen über:

- Bedienblende-/Display und Tastenfunktion
- Garanleitungen
- Zusatzfunktionen
- Rezepte programmieren
- Anwendung des Optionenmenüs

Bediendisplay und Tastenfunktion

Siehe Bild 8.

1. Display
Zeigt operative Informationen an.

2. Softtasten (6)
Drücken zum Wählen einer Option, die neben der Taste angezeigt ist.

3. Richttasten
Drücken, um durch Menüs zu gehen und stufenweise Einstellungen vorzunehmen, wo anwendbar.

4. Entertaste
Zum Speichern editierter Informationen.

5. Zurück/Stopp-Taste
Zum Stoppen eines Garzyklus oder um in den vorherigen Bildschirm zurückzugehen.

6. Ein/Aus- Taste
Zum Ein- oder Ausschalten des Ofens.

7. Numerische Tastatur
Ändert Gareinstellungen im Editiermodus.



BILD 9: Wahl einer Produktgruppe.

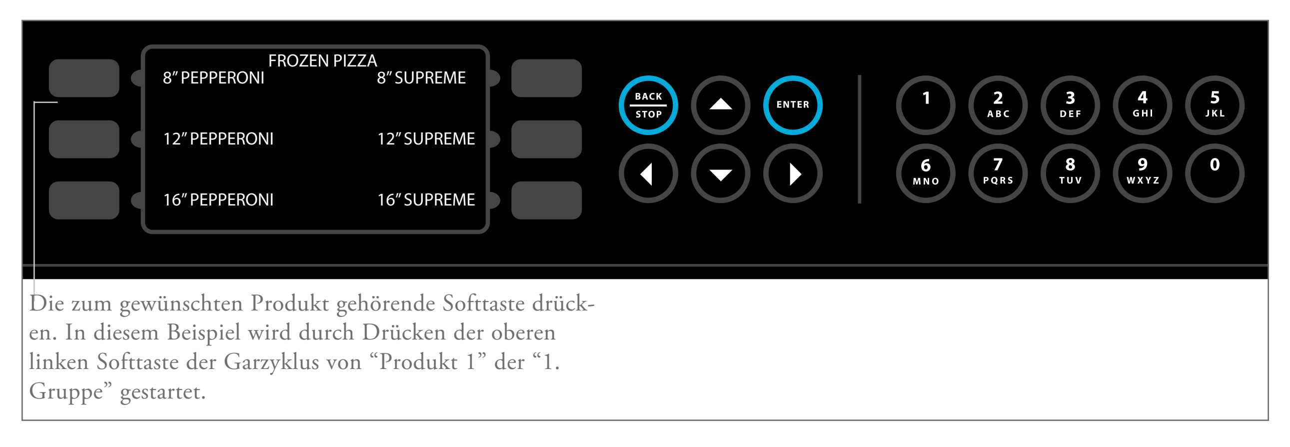


BILD 10: Wahl eines Produkts.

Garanleitungen

Jeder Ofen ist mit Rezepteinstellungen vorprogrammiert und sofort betriebsbereit. Anleitungen zur Individualisierung dieser Einstellungen siehe Seite 18.

Zum Wählen eines Rezepts und Start eines Garzyklus:

1. Die Ein/Aus-Taste drücken zum Einschalten des Ofens. Das Gerät beginnt aufzuheizen.
2. Bei Erreichen der vorgewählten Temperatur (z. B. 260 °C) ertönt ein Piepton, und im Display erscheint „betriebsbereit” – „Ready to Cook”.
3. Das Garprodukt vorsichtig in den Garraum geben.



⚠ ACHTUNG: Der Garraum ist HEISS! Das Produkt vorsichtig hineingeben.

4. Zur Wahl einer Produktgruppe die entsprechende Softtaste drücken (Bild 9).

HINWEIS: Die AB-Taste drücken zur Einsicht in die Produktgruppen 7 – 12.

5. Durch Drücken der entsprechenden Softtaste das Garprodukt wählen (Bild 10).
6. Der Ofen beginnt den Garvorgang, solange der Zeit-Bildschirm nicht aktiviert ist (siehe Seite 14).

HINWEIS: Zum sofortigen Beenden eines Garzyklus drücken Sie die Zurück/Stopp-Taste.

7. Am Ende des Garvorgangs ertönt ein Piepton, und im Display erscheint „Bitte das Produkt aus dem Ofen nehmen“ – „Please Remove Food from Oven”.

⚠ ACHTUNG: Der Garraum ist HEISS! Das Produkt vorsichtig herausnehmen.

8. Das Produkt herausnehmen. Der Ofen geht zurück in den Bildschirm für die Produktgruppenwahl, solange der Done/Fertig-Bildschirm nicht aktiviert ist (siehe Seite 14).

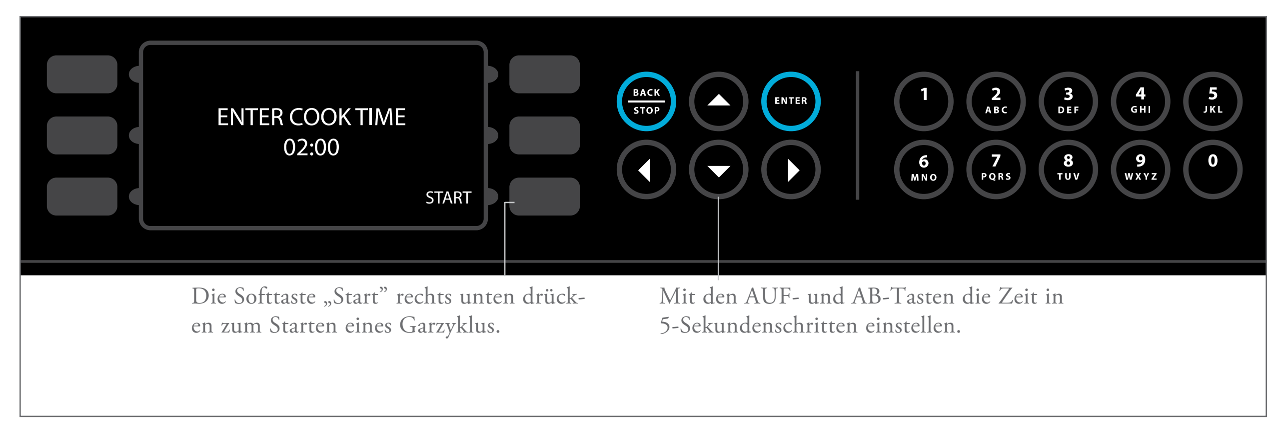


BILD 11: Zeit-Bildschirm

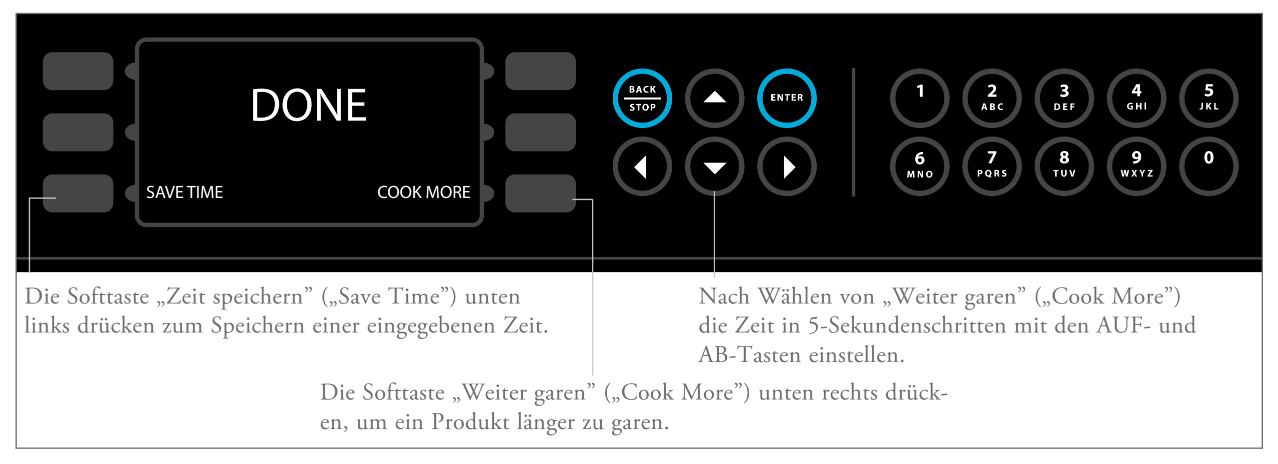


BILD 12: Done/Fertig-Bildschirm

Zusätzliche Garoptionen

Zeit-Bildschirm

Siehe Bild 11. Wenn der Zeit-Bildschirm aktiviert ist, bevor ein Garzyklus beginnt, kann der Bediener die Garzeit in 5-Sekundenschritten einstellen.

Wie der Zeit-Bildschirm aktiviert und deaktiviert werden kann, sehen Sie auf Seite 16.

Done/Fertig-Bildschirm

Siehe Bild 12. Wenn der Done/Fertig-Bildschirm aktiviert ist, hat der Bediener die Wahl zwischen 2 Optionen nach dem Öffnen der Ofentür am Ende eines Garzyklus:

1. Zeit speichern – eine eingestellte Garzeit speichern (nur wenn der Zeit-Bildschirm ebenfalls aktiviert ist).
2. Weitergaren – ein Produkt länger garen nach dem Ende seines Garzyklus.

Wenn ein Produkt weitergegart wird, werden die Einstellungen der letzten Stufe des programmierten Garzyklus übernommen. Details zu den Garstufen eines Rezepts finden Sie unter „Rezepte ändern“ auf den Seiten 18 - 21.

Wie der Done/Fertig-Bildschirm aktiviert oder deaktiviert wird, siehe Seite 17.

Optionen-Menü

Anwendungen des Optionen-Menüs:

- Aktivieren und Deaktivieren des Editier-Menüs
- Löschen des Rezept-Menüs
- Aktivieren und Deaktivieren der Kartenschreib-Funktion
- Aktivieren und Deaktivieren des Zeit-Bildschirms
- Aktivieren und Deaktivieren des Done/Fertig-Bildschirms
- Aktivieren und Deaktivieren des Demonstrations-Modus

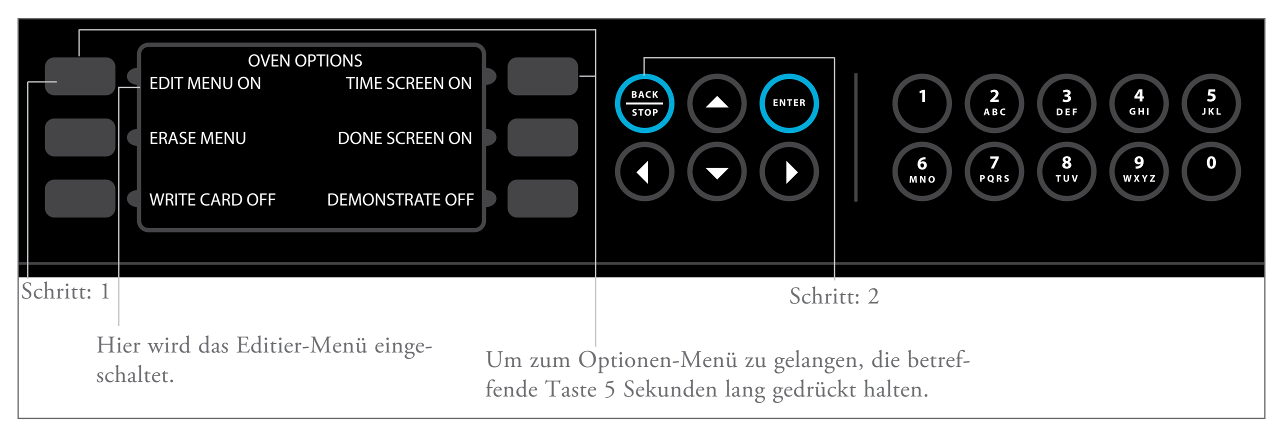


BILD 13: Aktivieren und Deaktivieren des Editier-Menüs

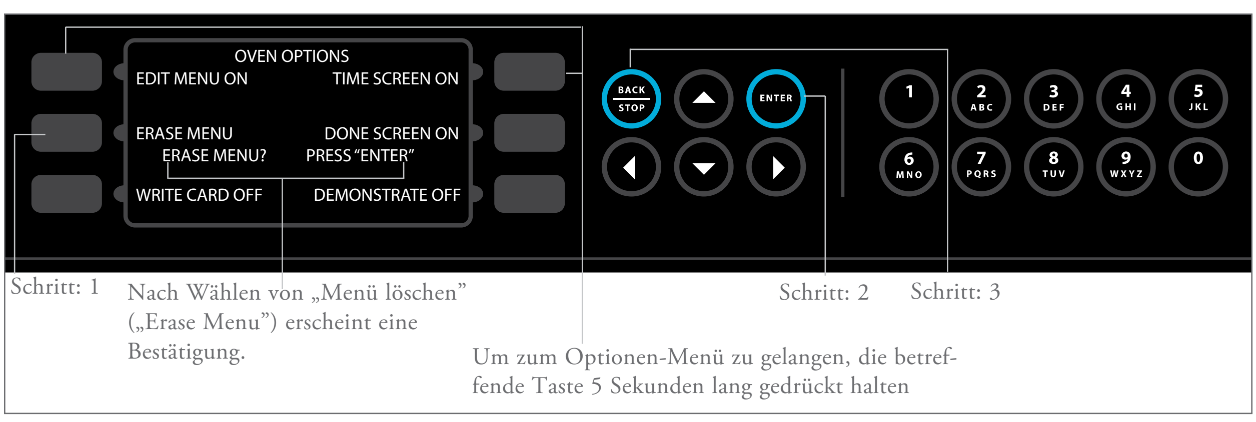


BILD 14: Menü löschen

Zugang zum Optionen-Menü:

1. Das Gerät muss abgekühlt oder ausgeschaltet sein.
2. Die obere linke oder die obere rechte Softtaste 5 Sekunden lang gedrückt halten.

Aktivieren und Deaktivieren des Editier-Menüs

Siehe Bild 13. Das Aktivieren des Editier-Menüs ermöglicht dem Anwender das Ändern der Garraumtemperatur, der Gruppen-/Produktnamen und der Rezepteinstellungen. Das Dekativieren des Editier-Menüs hindert den Anwender am Zugang zu diesen Optionen. Das Editier-Menü ist serienmäßig aktiviert.

Zum Aktivieren und Deaktivieren des Editier-Menüs:

1. Im Optionen-Menü die Softtaste „Edit Menu" oben links drücken zum Aktivieren/Deaktivieren des Editier-Menüs.
2. Zum Verlassen die Zurück/Stopp-Taste drücken.

Löschen des Rezept-Menüs

Siehe Bild 14. Das Löschen des Rexept-Menüs entfernt gespeicherte Rezepte und Rezepteinstellungen für immer und wird grundsätzlich nicht empfohlen.

Zum Löschen des Rezept-Menüs:

1. Im Optionen-Menü die Softtaste „Menü löschen" („Erase Menu") in der Mitte links drücken.
2. Die Enter-Taste drücken zum Bestätigen oder die Zurück/Stopp-Taste zum Abbrechen.
3. Zum Verlassen die Zurück/Stopp-Taste drücken.

HINWEIS: Es ist nicht erforderlich, das Rezeptmenü zu löschen, wenn neue Einstellungen von einer Smartkarte geladen werden (Seite 20).

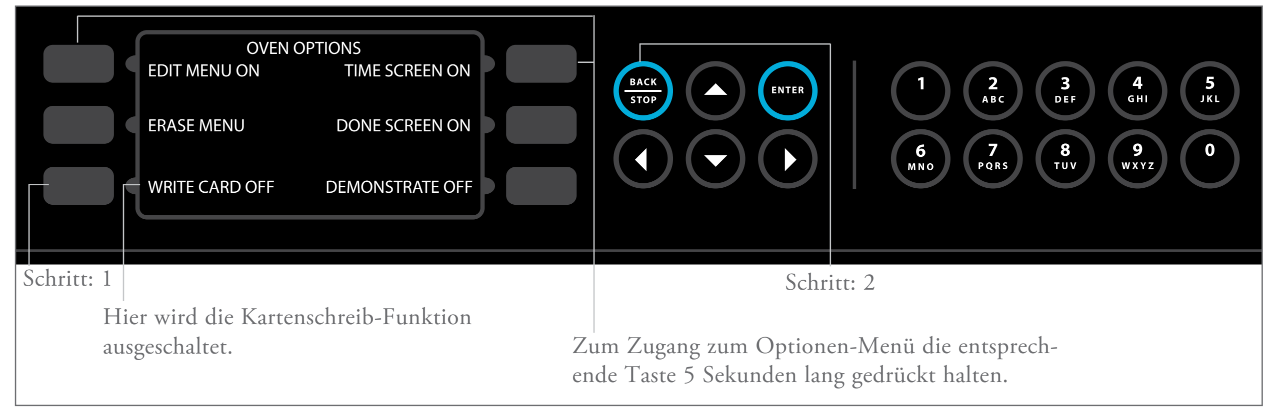


BILD 15: Aktivieren und Deaktivieren der Kartenschreib-Funktion.

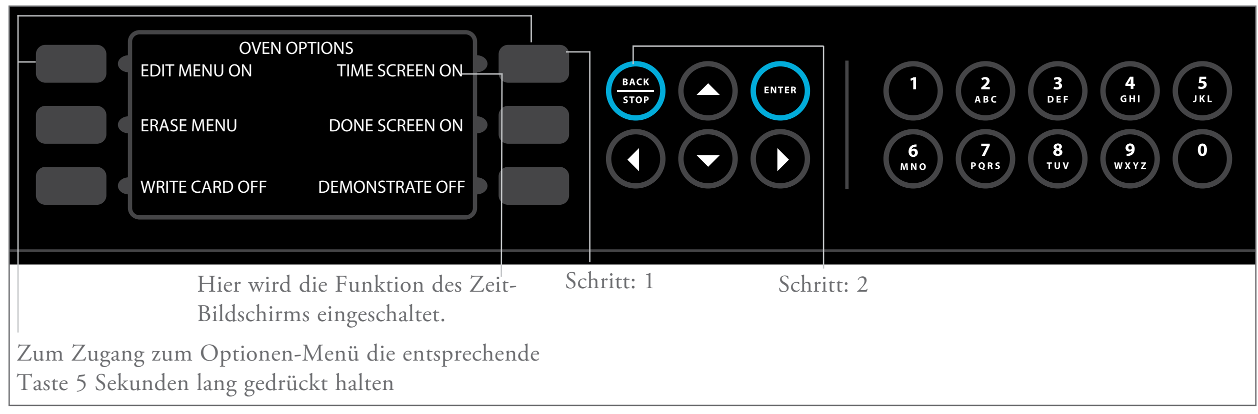


BILD 16: Aktivieren und Deaktivieren des Zeit-Bildschirms.

Aktivieren und Deaktivieren der Kartenschreib-Funktion

Siehe Bild 15. Das Aktivieren der Kartenschreib-Funktion ermöglicht dem Anwender, Rezepte vom Gerät auf eine Smartkarte zu speichern. Das Deaktivieren der Kartenschreib-Funktion verhindert das. Die Kartenschreib-Funktion ist serienmäßig deaktiviert.

Zum Aktivieren und Deaktivieren der Kartenschreib-Funktion:

1. Im Optionen-Menü unten links die Softtaste „Karte schreiben" („Write Card") drücken zum Aktivieren/Deaktivieren der Kartenschreib-Funktion.

2. Zum Verlassen die Zurück/Stopp-Taste drücken.

Aktivieren und Deaktivieren des Zeit-Bildschirms

Siehe Bild 16. Das Aktivieren des Zeit-Bildschirms ermöglicht dem Bediener, vor dem Start des Garzyklus die Gesamtgarzeit einzustellen. Wenn dieser Bildschirm deaktiviert ist, bleiben die ursprünglich programmierten Garzeiten unverändert.

Aktivieren und Deaktivieren des Zeit-Bildschirms:

1. Im Optionen-Menü oben rechts die Softtaste „Zeit-Bildschirm" („Time Screen") drücken zum Aktivieren/Deaktivieren des Zeit-Bildschirms.

2. Zum Verlassen die Zurück/Stopp-Taste drücken.

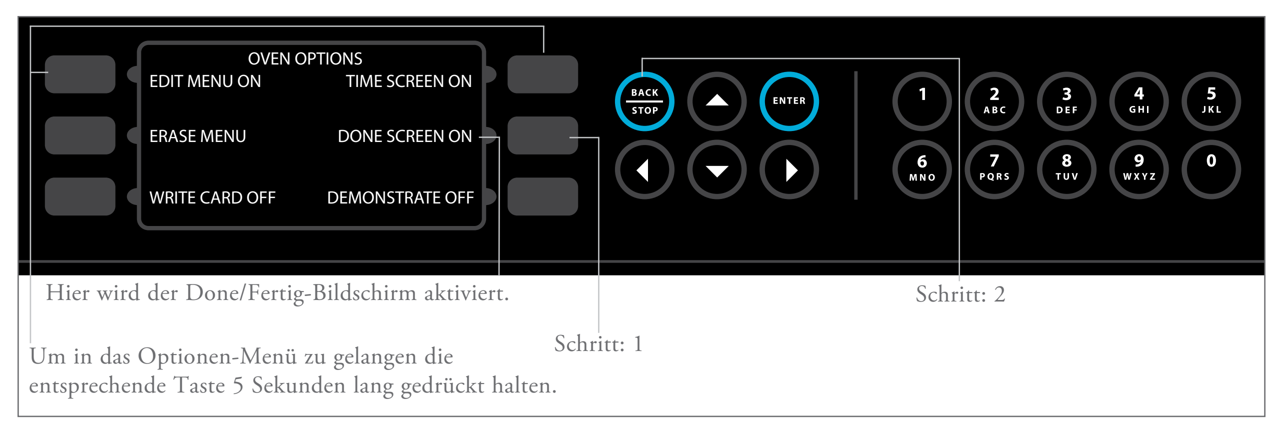


BILD 17: Aktivieren und Deaktivieren des Done/Fertig-Bildschirms.

Aktivieren und Deaktivieren des Done/Fertig-Bildschirms

Siehe Bild 17. Das Aktivieren des Done/Fertig-Bildschirms ermöglicht dem Anwender:

- Eine eingestellte Garzeit zu speichern.
- Ein Produkt nach dem Ende seines Garzyklus weiter zu garen.

Das Deaktivieren dieser Funktion stellt sicher, dass alle ursprünglich programmierten Garzeiten unverändert bleiben. Der Done/Fertig-Bildschirm ist serienmäßig aktiviert.

Zum Aktivieren und Deaktivieren des Done/Fertig-Bildschirms:

1. Im Optionen-Menü in der Mitte rechts die Softtaste Done/Fertig-Bildschirm drücken zum Aktivieren/Deaktivieren des Done/Fertig-Bildschirms.
2. Zum Verlassen die Zurück/Stopp-Taste drücken.

Demonstrations-Modus

Bei aktiviertem Demonstrations-Modus heizt das Gerät nicht auf. Dieser Modus sollte deaktiviert bleiben, es sei denn, TurboChef gibt eine Anweisung, ihn zu aktivieren.

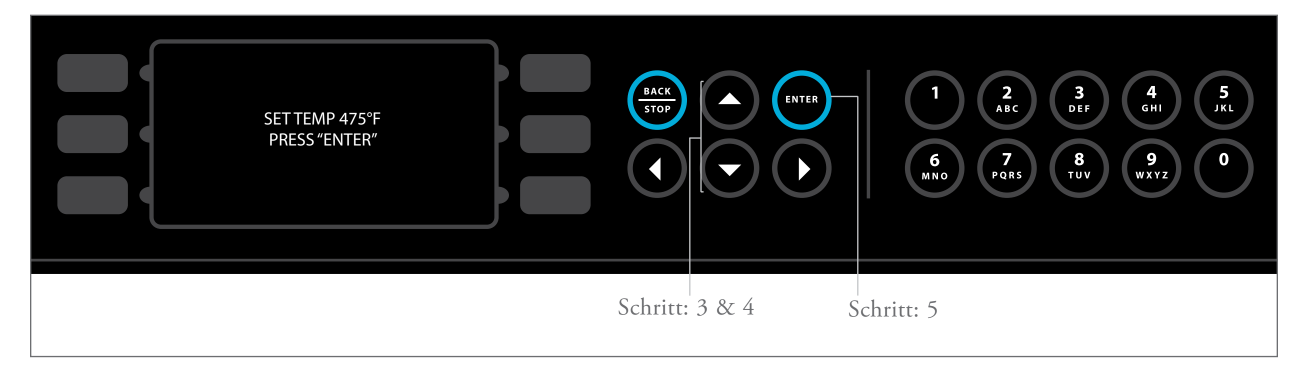


BILD 18: Einstellen der Garraumtemperatur

Rezepte programmieren

Die Programmieroption enthält:

- Einstellen des Temperatur-Sollwertes
- Rezepte ändern
- Ein Menü von einer Smartkarte laden
- Ein Menü auf eine Smartkarte speichern
- Das Rezeptzählwerk prüfen.

Für den Zugang zu den Programmieroptionen muss das Gerät abgekühlt oder ausgeschaltet sein.

Einstellen der Garraumtemperatur

Siehe Bild 18.

1. Sicherstellen, dass der Ofen abgekühlt oder ausgeschaltet ist.
2. Prüfen, ob das Editier-Menü aktiviert ist (Anleitung siehe Seite 15).
3. Die Auf-Taste eine Sekunde lang drücken.
4. Die Garraumtemperatur in 15 °C Schritten mit den Auf- und Ab-Tasten einstellen.
5. Enter-Taste drücken zur Bestätigung der Änderung und Fortfahren mit dem Verfassen individueller Rezepte oder die Zurück/ Stopp-Taste drücken zum Löschen.

Rezepte ändern (Bilder 19 - 21)

Zum Ändern eines Produkts:

1. Das Gerät muss abgekühlt oder ausgeschaltet sein.
2. Das Editier-Menü muss aktiviert sein (Anleitung siehe Seite 15).
3. Die Auf-Taste eine Sekunde lang drücken.
4. Die Garraumtemperatur mit den Auf/Ab-Tasten in 15 °C Schritten einstellen.
5. Enter-Taste drücken zum Bestätigen der Änderung und zum Erstellen eines individuellen Rezeptes.
6. Die Produktgruppe wählen, die das zu ändernde Produkt enthält (Bild 19).
7. Das zu ändernde Produkt wählen (Bild 20).
8. Im Produkt-Bildschirm (Bild 21):
   a. Die linke oder rechte Taste drücken, um von einem Feld in ein anderes zu wechseln. Das gewählte Feld, das geändert werden soll, wird in Klammern gesetzt.
   b. Die Softtasten oben links und oben rechts drücken, um von einem Buchstaben zu einem anderen zu wechseln.
   c. Produktgruppe und Produktnamen mit den Zahlentasten oder den Auf- und Ab-Tasten ändern.

   HINWEIS: Drücken der Auf- und Ab-Tasten löscht den aktuellen Inhalt aus dem Feld; es sei denn, Sie drücken erst die Soft-Taste oben links oder oben rechts.

   d. Stellen Sie die Garzeit ein durch Drücken der Auf- und Ab-Tasten in 5-Sekundenschritten.
   e. Schalten Sie „Rost Oszillation" ein oder aus durch Drücken der Auf- oder Ab-Taste.
   f. Mit den Zahlentasten den Garzeit-Prozentsatz je Vorgang eingeben (es müssen gesamt 100% sein).
   g. Luftprozentsatz je Vorgang mit den Zahlentasten eingeben (rundet bei 5, mit Mindesteinstellung von 10%).

Weiter Seite 19.

9. Zum Testen von Einstellungen vor dem Speichern drücken Sie die Softtaste unten links. Der Ofen beginnt einen Garzyklus mit den neuen Einstellungen.
10. Zum Speichern von Einstellungen Enter-Taste drücken. Im Display erscheint „Einstellungen gespeichert" („Settings Saved").
11. Drücken Sie die Zurück/Stopp-Taste zum Verlassen des Menüs (geschieht das vor dem Speichern, werden die vorgenommenen Änderungen verworfen).

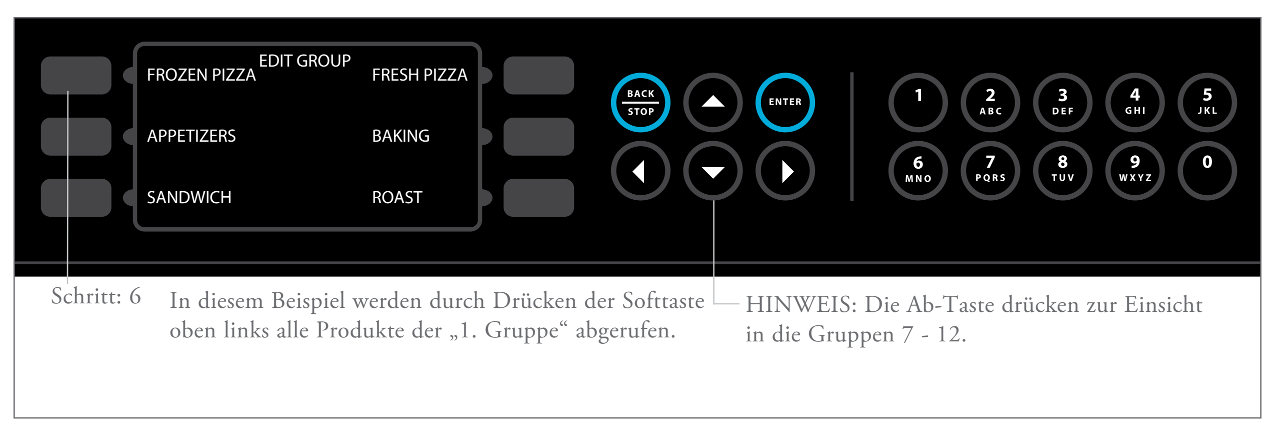


BILD 19: Rezepte ändern – Schritt 6

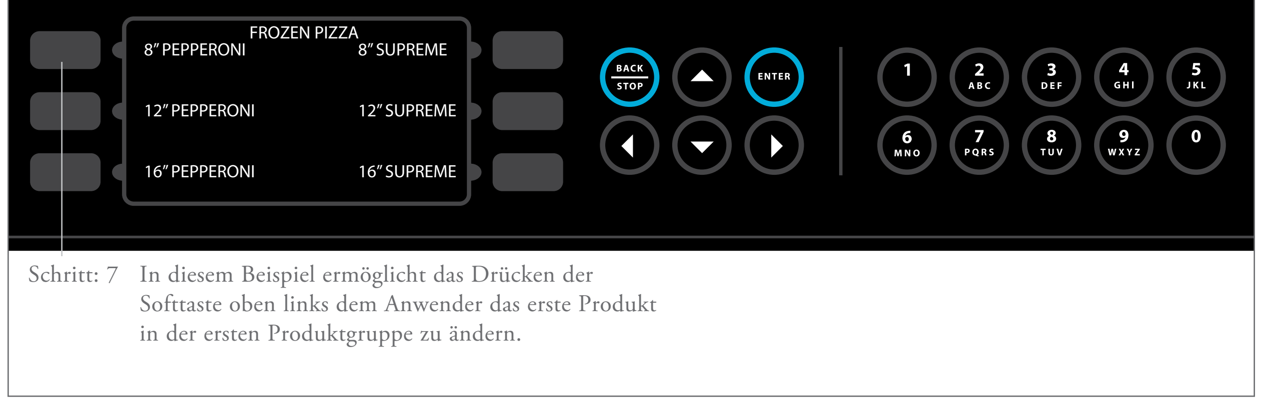


BILD 20: Rezepte ändern – Schritt 7

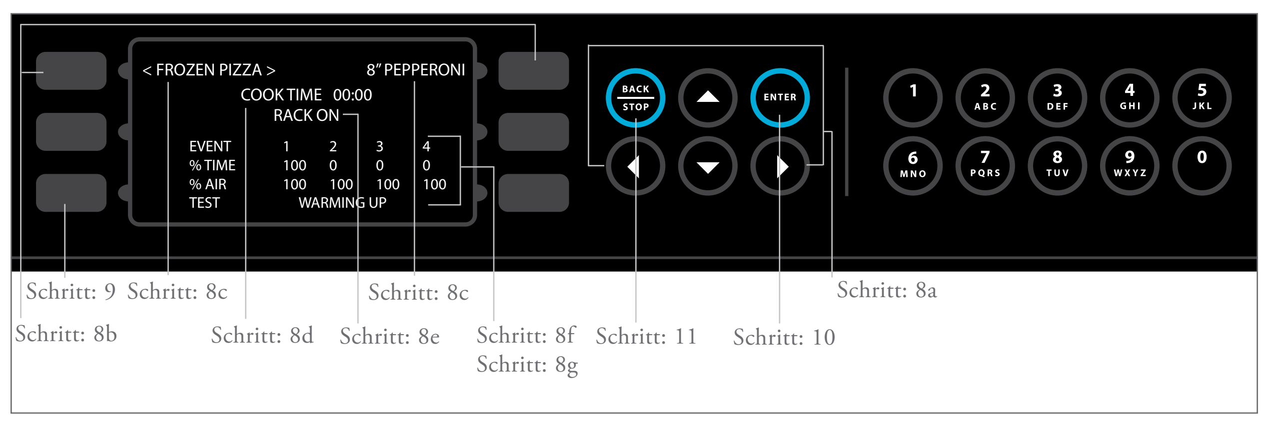


BILD 21: Rezepte ändern – Schritte 8 – 11

Eine Smartkarte bestellen

Zum Bestellen einer Smartkarte rufen Sie 1-800-90TURBO, + 1 214-379-6000 oder Ihren Fachhändler an.

Laden eines Menüs von einer Smartkarte



ACHTUNG: Das Laden eines Menüs von einer Smartkarte überschreibt alle im Gerät programmierten Rezepte.

Zum Laden eines Menüs von einer Smartkarte:

1. Das Gerät muss abgekühlt oder ausgeschaltet sein.
2. Die Smartkarte in den Kartenleser, wie in Bild 22 gezeigt, eingeben.
3. Die Softtaste unten links drücken.
4. Die Softtaste in der Mitte links drücken für „ Load Menu from Card” – „Menü von Karte laden” (Bild 23).
5. Enter drücken zum Bestätigen oder Zurück/Stopp-Taste zum Abbrechen.

Nach etwa 5 Sekunden zeigt der Bildschirm an, dass das Menü von der Karte heruntergeladen ist.

Menü auf Smartkarte speichern



ACHTUNG: Das Speichern eines Menüs auf eine Smartkarte überschreibt alle auf der Smartkarte gespeicherten Rezepte.

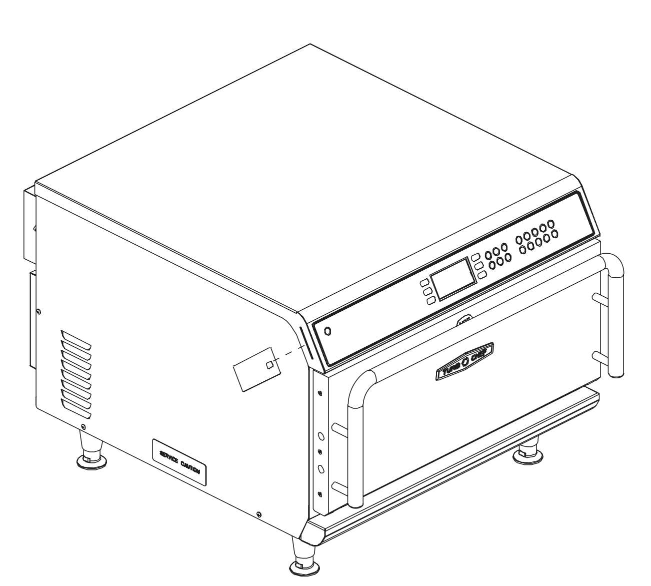


FIGURE 22: Eingeben der Smartkarte in den Leser.

Zum Speichern eines Menüs auf eine Smartkarte:

1. Das Gerät muss abgekühlt oder ausgeschaltet sein.
2. Die Kartenschreib-Funktion muss aktiviert sein (Anleitung siehe Seite 16).
3. Die Smartkarte wie in Bild 22 gezeigt in den Kartenleser eingeben.
4. Die Softtaste unten links drücken.
5. Die Softtaste oben links drücken für „Menü auf Karte speichern“ – „Save Menu to Card” (Bild 24).
6. Enter-Taste drücken zum Bestätigen oder Zurück/Stopp-Taste zum Abbrechen.

Prüfen des Rezeptezählwerks

Siehe Bild 25. Zur Ansicht, wie oft jedes Produkt (Rezept) gegart wurde:

1. Die Softtaste in der Mitte links oder in der Mitte rechts 3 Sekunden lang gedrückt halten.
2. Der Bildschirm zeigt jetzt Produkte der ersten Gruppe an. Zur Ansicht anderer Produktgruppen die Auf- und Ab-Tasten drück en.
3. Zum Verlassen des Menüs die Zurück/Stopp-Taste drücken.

HINWEIS: Zum Löschen des Zählwerks bei Ansicht der Endsumme Enter-Taste drücken.

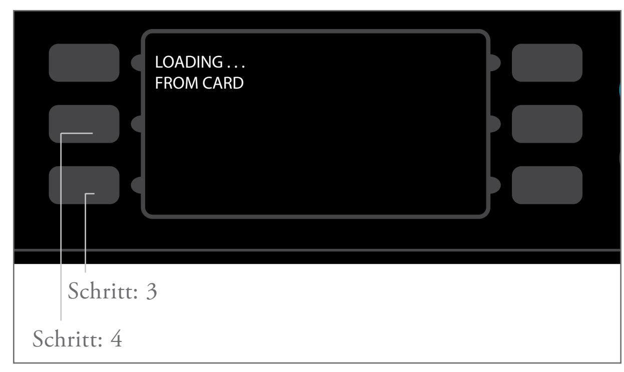


BILD 23: Laden von einer Smartkarte



BILD 24: Speichern auf eine Smartkarte



BILD 25: Prüfen des Rezeptezählwerks

Tipps zur Fehlersuche

Zur Unterstützung einer ordnungsgemäßen Fehlersuche und um Ausfallzeiten Ihres Ofens zu minimieren, befolgen Sie bitte die folgenden Punkte bezüglich:

- Aufzeichnen der Seriennummer
- Aufzeichnen von Fehlermeldungen
- Prüfen des Fehlerlogs
- Häufige Störfälle und Lösungen

Aufzeichnen der Seriennummer

1. Das Gerät muss abgekühlt oder ausgeschaltet sein.
2. Die rechte Taste eine Sekunde lang gedrückt halten.
3. Die Ab-Taste drücken zur Ansicht des nächsten Menü-Bildschirms.
4. Die Softtaste „S/N" (unten rechts) drücken.
5. Die Seriennummer abschreiben und bereit halten für Gespräche mit dem Service.
6. Die Zurück/Stopp-Taste drücken zum Verlassen des Menüs.

Aufzeichnen von Fehlermeldungen

Wenn bei einem Problem im Display eine Meldung erscheint, bitte notieren und für Gespräche mit der Serviceabteilung bereit halten.

Prüfen des Fehlerlogs

Bevor Sie den Service rufen, notieren Sie alle Fehler, die das Gerät aufgezeichnet hat. Zum Prüfen des Fehlerlogs:

1. Das Gerät muss abgekühlt oder ausgeschaltet sein.
2. Die rechte Taste eine Sekunde lang drücken.
3. Die Softtaste Faults - Fehler in der Mitte links drücken.
4. Die Fehler aufschreiben, deren Angabe größer ist als Null.
5. Die Zurück/Stopp-Taste drücken zum Verlassen des Menüs.

Häufige Störfälle und deren Lösungen

⚠ ACHTUNG: Bei der Fehlerbehebung bitte alle Sicherheitsanweisungen (Seite i) beachten! Den Ofen ausschalten, bevor Sie mit der Fehlersuche in Bereichen beginnen, die im Falle einer Aktivierung zu Verletzungen führen könnten (z. B. Garraum, Elektrokomponenten etc.).

Die Tabelle auf Seite 23 enthält einige eventuell auftretenden Probleme und mögliche Lösungen. Falls Sie weitere Unterstützung benötigen, nehmen Sie bitte Kontakt auf mit dem Service unter Nr. 1-800-90TURBO, + 1 214-379-6000 oder mit Ihrem Fachhändler.

BETREFF	MÖGLICHE LÖSUNG(EN)
Ofen ist ohne Spannung.	▫ Prüfen, ob der Stecker eingesteckt ist. ▫ Prüfen, ob der bauseitige Hauptschalter eingeschaltet ist. ▫ Hauptschalter wieder einschalten und dann den Ofen erneut starten.
Ofen heizt nicht richtig auf oder Fehlercode: F8 Fault.	▫ Die „Grundreinigung” (siehe Seiten 10-11) durchführen zum Entfernen von Speiseresten, die potentiell die Luftzirkulation behindern können. ▫ Reset des Begrenzers (die rote Taste an der Geräterückwand drücken). ▫ Sicherstellen, dass die Ofentür geschlossen ist.
Ofen gart nicht richtig	▫ Die „Grundreinigung” (siehe Seiten 10-11) durchführen zum Entfernen von Speiseresten, die potentiell die Luftzirkulation behindern können. ▫ Prüfen, ob die richtige Produktgruppe bzw. das richtige Produkt gewählt worden ist. ▫ Prüfen, ob das Produkt im richtigen Zustand eingegeben worden ist (z. B. frisch, tiefgekühlt, etc.).
Fehlercode – F2: niedrige Gartemperatur	▫ Prüfen, ob die Gerätetür geschlossen ist. ▫ Reset des Begrenzers (die rote Taste an der Geräterückwand drücken). ▫ Aufheizvorgang wiederholen und den Ofen fünf Minuten leer laufen lassen. ▫ Die Menge tiefgekühlter Produkte verringern.
Fehlercode – F6: EC Temp	▫ Prüfen, ob die Umgebungstemperatur angemessen ist, (d.h. unter 49 °C). ▫ Sicherstellen, dass die Luftzufuhr in die rückseitigen Kühl-lüfter nicht durch Geräte oder sonstige Gegenstände behindert wird. ▫ Sicherstellen, dass die rückseitigen Kühllüfter nicht durch Speisereste blockiert sind.

Für weitere Unterstützung oder falls der Ofen ein Problem hat, das nicht in der o. g. Liste enthalten ist, rufen Sie bitte den Kundenservice an unter 1-800-90TURBO, + 1 214-379-6000 oder Ihren Fachhändler.

Befristete Garantie für Nordamerika

TurboChef „High h Batch 2" ofen – Nordamerika

Die untenstehende befristete Garantie für den TurboChef-Schnellgarofen tritt bei Versand Ihres Ofens in Kraft. Sollten Sie nach Durchsicht der folgenden Garantiebedingungen weitere Informationen benötigen, rufen Sie bitte den Kundenservice von TurboChef an unter 800.90TURBO.

BEFRISTETE GARANTIE

TurboChef Technologies, Inc. (im folgenden TurboChef genannt) garantiert Ihnen, dem Käufer, dass bei normaler Anwendung der TurboChef Schnellgarofen, den Sie gekauft haben (im folgenden Gerät genannt), in der Garantiezeit gemäß den hier dargelegten Fristen und Bedingungen frei von Schäden in Material und Verarbeitung ist. Die „Garantiezeit" beträgt zwölf (12) Monate nach Versanddatum ab TurboChef's U.S. Werk oder dem Großhandelszentrum. Diese Garantie wird von Turbochef bei Ihrer unverzüglichen Benachrichtigung über Ihre Forderung bearbeitet, wie im folgenden Paragraphen „Garanieforderungen" beschrieben, und wenn Sie TurboChef alle Daten und Informationen, die von TurboChef oder seinem Servicepartner im Zusammenhang mit der Forderung erbeten, übermittelt und den erforderlichen Zugang zu Ihrem Unternehmen und dem Gerät gestattet haben. Diese Garantie gilt nur für den Erstkäufer, der das Gerät bei TurboChef oder einem autorisierten Fachhändler bezogen hat. Sie ist nicht übertragbar an nachfolgende Käufer, es sei denn, TurboChef stimmt einer solchen Abtretung schriftlich zu.

HAFTUNGSAUSSCHLUSSKLAUSEL

Außer wie in der oben genannten befristeten Garantie dargelegt, wird das Gerät geliefert, so wie es ist . TurboChef lehnt alle anderen Garantieansprüche ab, ausdrückliche, statuarische oder stillschweigende, eingeschlossen und ohne Begrenzung, das implizierte Besitzrecht nicht Zuwiderhandlung, Mängelgewährleistung und Eignung für einen besonderen Verwendungszweck. TurboChef garantiert nicht, dass das Gerät Ihren Spezifikationen oder Ansprüchen entspricht. Sie bestätigen, dass ausschließ-lich Sie für die Wahl des Gerätes verantwortlich sind und bestimmen die Eignung des Gerätes für Ihre Ansprüche.

HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Inkorrekte Installation, falscher Betrieb und Wartung: ein Gerät, das nicht in Übereinstimmung mit der Betriebsanleitung für das TurboChef Schnellgargerät (von Zeit zu Zeit von Turbochef aktualisiert als „die Anleitung" – eine Kopie wird Ihnen mit dem Gerät geliefert oder falls nicht, Ihnen auf Anfrage zugesandt) installiert, betrieben und gewartet wird , ist von der Garantie ausgeschlossen. Die Garantie gilt nicht für Schäden oder Fehler, die nach Ansicht von TurboChef oder seinem Servicepartner entstehen durch nicht vorhandene Installationsbedingungen, einer nicht den Beschreibungen der Betriebsanleitung entsprechenden Betriebsumgebung und sonstiger Ausrüstung (einschließlich Strom und HVAC), falscher Anwendung, Unfall, Nachlässigkeit, Stromausfall oder Spannungsschwankungen (Über- oder Untervolt), oder durch Schäden oder Fehler verursacht durch Hochwasser, Feuer, Blitzschlag oder andere Naturkatastrophen oder menschliches Versagen oder sonstige höhere Gewalt oder für Geräte ohne oder mit geänderter Seriennummer.

Änderungen und Reparaturen: Falls das Gerät von anderen als TurboChef-Mitarbeitern oder deren Servicepartnern geändert oder umgebaut oder mit nicht zugelassenen Teilen oder Anschlüssen versehen worden ist, wird es von der

Garantie ausgeschlossen. Reparaturen des Gerätes von anderen als TurboChef-Mitarbeitern oder deren lizenzierten Servicepartnern machen sämtliche Garantieansprüche ungültig.

Zubehör: Zubehör und Teile (Sammelbegriff „Zubehör"), die beim normalen Verlauf des Gerätebetriebs oder der Wartung verwendet werden, sind von der Garantie ausgeschlossen. Funktionsfehler oder Schäden am Gerät oder an Komponenten durch nicht zugelassene Reinigungsmittel, Vorrichtungen oder Vorgänge sind ebenfalls von der Garantie ausgeschlossen. Zubehör kann keramische Kochplatten, Rührer und zugelassene Reinigungsmittel und Hilfsmittel einschließen, ist aber nicht darauf begrenzt.

Offene Rechnungen: Wird der volle Rechnungsbetrag für das gekaufte Gerät nicht innerhalb fünfundvierzig (45) Tagen nach Rechnungsdatum gezahlt, ist TurboChef nicht verpflichtet diese oder andere Garantieansprüche anzuerkennen, bis der volle Betrag, einschließlich aller entstandenen Zinsen oder anderer Belastungen, eingegangen ist; ab dann wird die Garantie wieder in Kraft gesetzt, jedoch ohne Verlängerung der Garantiefrist.

GARANTIESERVICE, EXKLUSIVER RECHTSSCHUTZ

TurboChef ist allein verantwortlich dafür, festzulegen, ob das Gerät oder eine Komponente defekt ist oder nicht. Von dieser Garantie abgedeckte, defekte Komponenten werden nach einer Entscheidung von TurboChef kostenlos repariert oder ausgetauscht, und die so reparierten oder ausgetauschten Komponenten fallen unter die Garantie für den Ausgleich der Garantiezeit. Für Reparatur oder Austausch defekter Komponenten verwendete Teile können neu, wieder hergestellt oder umgebaut sein. Es ist allein TurboChef vorbehalten zu entscheiden, ob von dieser Garantie abgedeckte defekte Geräte mit neuen, reparierten oder umgebauten Teilen von gleicher oder höherer Tauglichkeit eingesetzt werden, und so reparierte Geräte fallen unter diese begrenzte Garantie für den Ausgleich der Garantiezeit. Defekte Geräte und Komponenten werden Eigentum von TurboChef. Dieser Paragraph legt die alleinige und ausschließliche Verpflichtung und Haftbarkeit von TubroChef und deren alleinigen und ausschließlichen Rechtsschutz unter dieser Garantie fest. TurboChef ist nicht verantwortlich für einen Garantiefall, der nicht der Kontrolle von TurboChef oder eines Servicepartners von TurboChef unterliegt.

GARANTIEANSPRÜCHE

Ansprüche aus dieser Garantie müssen TurboChef während unserer normalen Arbeitszeit an 800.90TURBO oder anderen von TurboChef dafür bestimmten Servicestationen gemeldet werden. Nach Erhalt der Reklamation, entsprechenden Informationen und einer Vorabprüfung, ob die Reklamation berechtigt ist, wird TurboChef sofort einen autorisierten Servicepartner beauftragen, mit Ihnen Kontakt aufzunehmen und einen Servicebesuch zu den normalen Arbeitszeiten des Partners zu organisieren. Sämtliche Kosten, die entstehen, wenn TurboChef oder sein Servicepartner abgelehnt werden, keinen Zugang zum Gerät in Ihrem Betrieb bekommen oder die durch eine nicht von dieser Garantie gedeckte Reklamation entstehen, werden an Sie berechnet.

HAFTUNGSAUSSCHLUSS FÜR SCHÄDEN

TurboChef lehnt die Haftung ab für alle zufälligen, speziellen und Folgeschäden, einschließlich, aber nicht darauf begrenzt, entgangenen Nutzen, Einnahme- oder Gewinnverluste oder Einsatz eines Ersatzgeräts, der Ihnen oder Dritten widerfährt, ob aus dem Vertrag entstanden, aus einem unerlaubten Einsatz (einschließlich Nachlässigkeit), oder durch anderes Fehlverhalten, verursacht von TurboChef oder seinem Servicepartner in der Garantie, oder entstanden aus der Produktion, dem Gebrauch oder Defekten an oder in dem Gerät, selbst wenn TurboChef über die Möglichkeit solcher Schäden informiert wurde.

HAFTUNGSFREISTELLUNG DURCH DEN KUNDEN

Sie stimmen zu, TurboChef von der Haftung freizustellen, zu verteidigen und schadlos zu halten für alle Forderungen, Ansprüche, Gerichtsurteile, Gebühren und Kosten Dritter, die direkt oder indirekt aus dem Gebrauch des Gerätes oder damit Zusammenhängendem entstehen. Außerdem stimmen Sie zu, TurboChef schadlos zu halten und die Haftung auszuschließen für alle zufälligen, speziellen oder Folgeschäden, die Ihnen entstehen, einschließlich entgangener Einnahmen oder Gewinne, entgangenen Nutzen oder Gebrauch eines Ersatzgeräts während Fehlzeiten des Geräts oder Nutzungsentgang.

LÄNDER

Diese Garantie gilt für die Vereinigten Staaten von Amerika, Kanada und Puerto Rico.

HERRSCHENDES RECHT, GESAMTGARANTIE

Diese Garantie wird bestimmt und ausgelegt gemäß den Gesetzen des Staates Georgia, USA (außer in Hinblick auf seine Bestimmung bezüglich internationalen Privatrechts). Die hier beschriebene Garantie ist die vollständige und einzige Garantie für das Gerät und ersetzt alle vorherigen mündlichen oder schriftlichen Vereinbarungen und Abmachungen, die zwischen uns in Bezug auf Gerätegarantie bestanden haben könnten. Die Fristen dieser Garantie können nicht geändert, berichtigt oder eingeschränkt werden, außer in schriftlicher, von TurboChef unterschriebener Form. Keine von einem Servicepartner oder sonst jemandem verfasste Umschreibung, Änderung oder Ergänzung ist gegen TurboChef vollstreckbar.

SERVICEKOSTEN AUSSERHALB DER GARANTIE ODER ZURÜCKWEISUNG VON SERVICEBESUCHEN

Im Fall von Reparaturen, Austausch oder Service durch einen Servicepartner von TurboChef, die nicht durch diese befristete Garantie gedeckt sind, stimmt der Kunde zu, den Servicepartner direkt zu bezahlen gemäß dessen üblicher Gebührenordnung. Stellt der Servicepartner eine Rechnung an TurboChef für Serviceleistungen, die nicht unter diese erweiterte Garantie fallen, wird TurboChef an den Kunden weiterfakturieren und der Kunde zahlt diese Rechnung netto innerhalb von 10 Tagen. Der Kunde stimmt ebenfalls zu, Kosten zu erstatten, die TurboChef oder seinem Servicepartner durch eine Bitte um Service entstehen, der dann abgelehnt wird oder nicht stattfindet, weil kein Zugang zum Gerät im Betrieb des Kunden möglich war. Nicht geleistete Zahlungen können im Ermessen von TurboChef dazu führen, dass TurboChef die Garantielaufzeit für ungültig erklärt. In keinem Fall wird TurboChef Serviceleistungen bei offener Nichtgarantierechnung zulassen.

Internationale Befristete Garantie

TurboChef „High h Batch 2” ofen – Internationale

Diese befristete Garantie wird angewendet für Verkäufe aller von TurboChef Technologies, Inc. (im folgenden TurboChef genannt), hergestellten TurboChef „High h Batch 2” Öfen (im folgenden Gerät genannt) die an Kunden außerhalb der U.S.A., von Kanada, Puerto Rico, Zentral- und Südamerika durch einen Fachhändler von TurboChef International (im folgenden Fachhändler genannt) getätigt werden.

BEFRISTETE GARANTIE

Sie als Käufer (im folgenden Käufer oder Sie genannt) haben einen Kaufvertrag mit dem Fachhändler für den Erwerb des Gerätes abgeschlossen. Diese befristete Garantie wird Ihnen von dem Vertragshändler gewährt, von dem Sie das Gerät mit Unterstützung von TurboChef bezogen haben. Unter Berücksichtigung der unten stehenden Einschränkungen garantiert der Vertragshändler Ihnen, dass Anzahl und Spezifikation des Ihnen gelieferten Gerätes so wie in der Auftragsbestätigung des Vertragshändlers ausgedrückt und das Gerät zwölf (12) Monate nach Installationsdatum („die Garantiezeit“) frei von materiellen Schäden in Produkt und Ausführung ist, unter Berücksichtigung der hier festgelegten Fristen und Bedingungen.

HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Sie bestätigen, dass Sie allein verantwortlich für die Wahl des Gerätes und die Festlegung der Eignung des Gerätes für Ihren Bedarf sind. Alle anderen Garantien, Bedingungen oder Fristen, die die Einsatztauglichkeit, Qualität oder Eigenschaften des Gerätes betreffen, ob formuliert oder durch Gesetze, Gewohnheitsrecht oder anders impliziert, sind in vollem, gesetzlich erlaubtem Umfang ausgeschlossen.

GLOBALES GARANTIESYSTEM VON TURBOCHEF

Diese befristete Garantie beginnt bei Lieferung des Gerätes in Ihren Betrieb. Der Fachhändler wird das Gerät in Ihrem Unternehmen gemäß der Anleitung von TurboChef begutachten und installieren und wird die Seriennummer des Gerätes, Ihre Kontaktadresse mit Ansprechpartner, Datum und Ort der Installation und das Ergebnis der Inspektion des Fachhändlers erfassen. Diese Information wird der Fachhändler in das globale Garantiesystem von TurboChef eingeben zur Nutzung von TurboChef, dem Fachhändler und seinem Servicepartner für den Garantieservice.

GARANTIESERVICE

Während der Garantiezeit werden alle materiell defekten Geräte nach Ermessen von TurboChef kostenlos repariert oder ausgetauscht, vorausgesetzt:

1. Sie benachrichtigen den Fachhändler, von dem Sie das Gerät bezogen haben und/oder TurboChef so schnell wie möglich nach Feststellen eines Defekts und in Übereinstimmung mit dem unten beschriebenen Garantieanspruchsverfahren.
2. Sie stellen dem Vertragshändler, von dem Sie das Gerät bezogen haben und/oder TurboChef alle Daten und Informationen zur Verfügung, die TurboChef, der Fachhändler oder sein Servicepartner für Ihren Garantieanspruch benötigen.
3. Sie stellen TurboChef, dem Fachhändler oder seinem Servicepartner das Gerät zur Verfügung.
4. Das Gerät ist von einem Fachhändler installiert worden, und Sie haben diesem alle erforderlichen Informationen zum Registrieren des Gerätes im globalem Garantiesystem von TubroChef zur Verfügung gestellt.
5. Das Gerät ist von Ihnen gemäß der mit dem Gerät gelieferten (und von TurboChef aktualisierten) Bedienungsanleitung betrieben und gewartet worden.
6. Sie haben keine nicht zugelassenen Vorrichtungen, Zubehör, Verschleißteile oder Teile in Verbindung mit dem Gerät verwendet und
7. es ist nicht versucht worden, Reparaturen, Umbauten oder Änderungen durchzuführen außer von TurboChef, einem Fachhändler oder seinem Servicepartner.

Weder TurboChef noch der Fachhändler haften für Schäden, die entstehen, weil Sie keine geeigneten Installations- und Betriebsbedingungen geschaffen haben (einschließlich Stromversorgung und HVAC) oder durch Hilfsmittel wie in der Anleitung beschrieben, unsachgemäße Anwendung oder Missbrauch, oder durch Unfall, Vernachlässigung, Stromausfall oder Spannungsschwankungen (Über- oder Unterspannung), die wie auch immer entstanden sind.

Als alleinige Option von TurboChef können ein defektes Gerät oder Komponenten gegen neue, reparierte oder umgebaute mit gleicher oder besserer Leistung ausgetauscht werden, und solche Geräte oder Komponenten vom Fachhändler für eine Ausgleichszeit in Garantie genommen werden. Ausgetauschte, defekte Geräte oder Komponenten werden Eigentum von TurboChef.

Garantieansprüche: Jeder Garantieanspruch muss direkt schriftlich entweder an den Vertragshändler, bei dem Sie das Gerät bezogen haben, oder an TurboChef an folgende Adresse gestellt werden:

TurboChef Technologies, Inc.
2801 Trade Center Drive
Carrollton, Texas 75007
Phone: +1 214.379.6000
Fax: +1 214.379.6073

Die Forderung muss die Seriennummer des Gerätes enthalten, und TurboChef muss sie vor dem oder am letzten Tag der Garantiezeit erhalten. Nach Erhalt Ihrer Forderung wird TurboChef zügig den Vertragshändler oder seinen Servicepartner beauftragen, mit Ihnen Kontakt aufzunehmen zum Prüfen Ihrer Reklamation und, falls erforderlich, einen Servicetermin während der normalen Arbeitszeit zu vereinbaren.

Verschleiß- und Ersatzteile für das Gerät: Weder TurboChef noch der Vertragshändler haften für Verschleiß- und Ersatzteile, die während des normalen Betriebs des Gerätes verwendet werden, oder für Ausfall oder Schaden an Gerät oder Komponenten durch die Verwendung von nicht genehmigten Reinigungsmitteln, Vorrichtungen oder Arbeitsabläufen.

Kosten für Service außerhalb der befristeten Garantie: Falls Sie Reparaturen, Ersatz oder Service fordern und erhalten, die nicht unter die befristete Garantie fallen, wird Ihnen dafür eine Rechnung gestellt, und Sie müssen diese dem Vertragshändler oder seinem Servicepartner direkt gemäß dessen normalen Tarifen und Geschäftsbedingungen zahlen.

Gerätehaftung: Weder TurboChef noch der Vertragshändler haften für zufällige, spezielle oder durch Geräteausfall entstehende Schäden, einschließlich, jedoch nicht auf Betriebsausfall begrenzte, Einnahmen- oder Gewinnverluste oder Verwendung von Ersatzgeräten durch Sie oder Dritte, ob aus nicht vertragsgemäßer Anwendung (einschließlich Vernachlässigung), oder anders entstanden, als Ergebnis eines Verstoßes von TurboChef oder dem Vertragshändler gegen die hier genannte befristete Garantie.

Exklusive Rechtsmittel: Diese befristete Garantie legt die alleinige und exklusive Verpflichtung, Haftbarkeit und Rechtsmittel des Vertragshändlers und von TurboChef für diese befristete Garantie fest.

Rechte Dritter: Das UK Abkommen (Rechte Dritter), Gesetz von 1999, ist von der Anwendung auf diese befristete Garantie ausgeschlossen, und nichts hierin gewährt (oder gibt vor zu gewähren) irgendwelchen Dritten, Nutzen oder Rechte aus dieser Garantie geltend zu machen.

Teilnichtigkeitsklausel: Falls ein Begriff oder eine Bestimmung dieser Garantie oder irgend ein Teil von ihr („eine verstoßende Bestimmung") für nicht einklagbar, ungültig oder illegal aus jedwedem Grund in jeder Rechtsprechung, erklärt wird oder ist, bleiben die anderen Fristen und Bestimmungen dieser Garantie voll in Kraft und Wirkung in dieser Rechtsprechung, so als wären sie ausgeführt worden, ohne dass die verstoßende Bestimmung darin vorkommt, und die gesamte befristete Garantie bleibt voll in Kraft und Wirkung in allen andern Rechtsfällen.

Herrschendes Recht, Vertragswerk: Diese befristete Garantie wird von englischem Recht beherrscht und danach ausgelegt. Die Anwendung der Konvention der Vereinigten Staaten für den internationalen Warenverkehr auf diese Garantie ist ausdrücklich ausgeschlossen. Diese befristete Garantie darf nicht vom Vertragshändler oder seinem Vertragspartner geändert, umgeschrieben oder abgewandelt werden, und es gilt keine Darstellung, Ergänzung, Änderung oder Umschreibung durch TurboChef, es sei denn in von TurboChef unterschriebener Form.

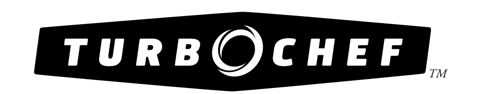
Für den Service oder zur Information:

TEL. NR. IN NORDAMERIKA:

Customer Service: 1-800-90TURBO

TEL.NR. AUSSERHALB VON NORDAMERIKA:

+1-214-379-6000 oder Ihr Vertragshändler



Globaler Geschäftsbereich

2801 Trade Center Drive
Carrollton, Texas 75007 USA
+1 214.379.6000 TELEFON
+1 214.379.6073 FAX

Kundenservice:

800.90TURBO
+1 214.379.6000
turbochef.com

Ersatzteilnummer: HHB-8326/Revision C/April 2013